



CORMAN

SINCE 1935

PAINS AU CHOCOLAT BICOLORES



Succès garanti pour le Chef

PAINS AU CHOCOLAT BICOLORES

Recette originale élaborée par Maxime Guérin & Rony Parijs

Recette pour 50 pièces

PÂTE À CROISSANT CACAO

250 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
250 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
80 g de cacao en poudre
QS de colorant rouge hydrosoluble
10 g de sel
70 g de sucre
20 g de levure
350 g de lait
50 g de **Beurre de Laiterie bloc Corman**

Délayer la levure dans le lait froid. Mélanger les farines, le cacao en poudre, le colorant rouge, le sel, le sucre, le beurre en morceaux et la levure délayée dans le lait, en 1ère vitesse pendant 5 minutes. Pétrir en 2ème vitesse pendant 8 minutes. Bouler puis laisser pointer pendant 1 heure. Rabattre, étaler en rectangle et mettre au réfrigérateur une nuit.

PÂTE À CROISSANT

835 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
835 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
65 g de levure
860 g de lait
30 g de sel
200 g de sucre
165 g de **Beurre de Laiterie bloc Corman**
1000 g de **Beurre plaque Extra 82% MG Corman**

Délayer la levure dans le lait froid. Mélanger les farines, le sel, le sucre, le beurre en morceaux et la levure délayée dans le lait, en 1ère vitesse pendant 5 minutes. Pétrir en 2ème vitesse pendant 8 minutes. Bouler puis laisser pointer pendant 1 heure. Rabattre, étaler en rectangle et mettre au réfrigérateur une nuit.

SIROP GOMME ARABIQUE

250 g d'eau
250 g de cassonade
100 g de glucose
70 g de gomme arabique

Faire bouillir l'eau, la cassonade, le glucose et la gomme arabique. Mixer et laisser refroidir.

FINITION

QS bâtons de chocolat

FAÇONNAGE ET CUISSON

Enchâsser le beurre de tourage dans la détrempe et réaliser 1 tour double. Réaliser ensuite 1 tour simple et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Déposer la pâte cacao abaissée à 2,5 mm sur le pâton de pâte à croissant touré puis étaler à 3 mm d'épaisseur.

Détailler des bandes 15 cm dans la largeur du pâton. Rayer en diagonale à l'aide d'un cutter. Puis détailler des rectangles de 8.5 cm (85/90 g).

Mouiller légèrement la fermeture puis rouler avec 2 bâtons de chocolat. Stocker au congélateur ou mettre à pousser directement pendant environ 2h à 28°C.

Laisser reprendre 15 minutes au réfrigérateur puis cuire au four ventilé à 170°C pendant 18 minutes environ. À la sortie du four, napper les pains au chocolat avec le sirop gomme arabique.



  @cormanprofessionnel

La maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY