

Pain au chocolat



Personnes :

8-10



Préparation :

3h30



Repos :

Congélation : 30 min.
Réfrigération : 12h



Cuisson :

Température : 180°C
Temps : 20-25 min.

Matériel spécifique

- ☒ Règles 4-5 mm
- ☒ Règles 8-10 mm
- ☒ 1 Sac congélation
- ☒ Cutter ou scalpel
- ☒ Règle
- ☒ Thermomètre sonde

Liste des préparations

- ✓ Détrempe
- ✓ Beurre
- ✓ Tourage
- ✓ Pousse
- ✓ Cuisson



Les étapes

- 🌀 **Réalisation de la détrempe** Page **3**
Pointage 30 min. à température ambiante
- 🌀 **Suite de la détrempe**
Repos 30 min. au congélateur
Repos 2h minimum au réfrigérateur
- 🌀 **Préparation du beurre** Page **4**
Si besoin, repos 5 min. au réfrigérateur
- 🌀 **Préparation d'une chambre de pousse** Page **4**
- 🌀 **Le tourage** Page **5**
- 🌀 **Tour double**
Si besoin repos 20 min. au réfrigérateur
- 🌀 **Tour simple**
Repos 30 min. au réfrigérateur
- 🌀 **Façonnage, dé-taillage des viennoiseries** Page **5**
- 🌀 **Pousse (environ 2h entre 26 et 28°C)** Page **6**
- 🌀 **Cuisson (20-25 min. à 180°C)** Page **6**

La détente

Il est important de travailler dans un environnement inférieur à 20°C.

- o Mettre dans le bol du robot et dans l'ordre les ingrédients suivants :
 - Toujours les liquides en premier : Eau/lait (très froid, sortie du réfrigérateur à 4°C)
 - Sucre/Sel
 - Les farines
 - Beurre/miel
 - La levure (ne doit pas avoir de contact direct avec le sel !).
- o Pour le frassage, pétrir au crochet 3-4 minutes en 1ère vitesse (vitesse 3/10 sur un robot ménager), puis pétrir 6 minutes en 2ème vitesse (vitesse 7/10 sur un robot ménager). Ne pas hésiter à décoller manuellement la pâte si elle reste collée au crochet.
- o La température de la pâte ne doit surtout pas dépasser 24°C ! Il faut donc contrôler en permanence la température avec un thermomètre laser si possible.
- o Idéalement, il faut que la pâte soit à 23-24°C à la fin du pétrissage (au bout des 9-10 minutes), car la levure commence à faire son travail à partir de 25°C.
- o A ce stade, la pâte doit être élastique (prendre un petit morceau de pâte, et essayer de tester son élasticité et de voir au travers en tirant dessus). Si elle craque beaucoup trop rapidement, on peut continuer le pétrissage à la main (=> référence vidéo 05:15).
- o Lorsque la pâte est bien élastique, il faut la bouler (=> référence vidéo 05:54) afin de lui redonner de la force. Elle doit devenir ferme et former une belle boule. Pour parler technique : on vient de développer son réseau glutineux.
- o Filmer au contact.
- o Pointer (reposer) 30 min à la température ambiante (18°C max).
- o Dégazer la pâte avec le poing, bouler légèrement et aplatir dans un film alimentaire (avec un côté à 18-20 cm).
- o La passer 30-45 minutes au congélateur (pour stopper le travail de la levure) et enfin au réfrigérateur à 4°C pendant minimum une heure. Idéalement une nuit pour développer les arômes avec la levure.

Ingrédients

- ☑ 65 g de lait entier (froid)
- ☑ 145 g d'eau (froide)
- ☑ 8 g de sel fin
- ☑ 45 g de sucre en poudre
- ☑ 500 g de farine gruau T45
- => Possibilité 250 g T45 + 250 g T65
- ☑ 15 g de miel (Acacia)
- ☑ 23 g de levure de boulanger
- ☑ 115 g de beurre mou



Ingédients

☑ 250 g de beurre

Le beurre

- Utiliser de préférence un beurre de tourage (qui contient moins d'eau, est plus élastique et a un point de fusion plus élevé que le beurre traditionnel). Si vous ne pouvez pas avoir de beurre de tourage, utiliser un beurre de qualité type AOP.
- Afin d'éviter les risques de marbrage, il est conseillé de détendre le beurre juste avant son utilisation. Pour cela, faire en sorte que le beurre soit assez tendre (sorti quelques heures avant, il doit être entre 15 et 18°C. Et l'abaisser, le détendre en le frappant avec le rouleau.
- Utiliser avec du papier cuisson un gabarit de 20x20cm pour obtenir un carré parfait de quelques mm d'épaisseur.
- Cette plaque de beurre doit être très malléable sans pour autant coller au papier. S'il colle, le placer 5-10 minutes au réfrigérateur.



Préparation de la chambre de pousse

- Comme les étapes qui suivent doivent environ prendre 1h, il est conseillé de préparer la chambre de pousse à ce stade.
- Remplir un grand récipient avec 2-3 cm d'eau bouillante (environ 1/2L)
- Le placer dans le bas du four.
- Utiliser si possible un thermomètre sonde avec affichage déporté pour contrôler la température avec un affichage extérieur.
- Ce n'est pas grave si la température dépasse les 28°C durant cette phase. Par contre, si au bout de 30 minutes la température n'excède pas 26°C, rajouter de l'eau bouillante.
- Le but est d'enfourner les viennoiseries à 26-27°C le moment venu.



Le tourage

- Placer le beurre sur la détrempe qui doit faire 20x40 cm
- Refermer. Pour obtenir un feuilletage parfait visuellement, il est inutile de fermer les bords.
- A l'aide de règles, étaler sur 1 cm d'épaisseur, donner un tour double (portefeuille) sur la moitié de la longueur et allonger légèrement. Retourner souvent la pâte pour éviter le décalage entre les différentes couches.
- Placer au réfrigérateur 15-20 minutes. Elle doit retomber à 15°C.
- Etaler de nouveau à 1 cm d'épaisseur puis donner un tour simple.
- Placer de nouveau au réfrigérateur 15-20 minutes.
- Si vous n'utilisez pas de beurre de tourage, réaliser le tour double et le tour simple sans temps de repos, vous minimiserez les risques de marbrage.



Le façonnage

- A l'aide de règles, abaisser la pâte à 4-5mm d'épaisseur, sur une largeur de 38 cm, bien détendre la pâte (la décoller du plan de travail)
- Afin de faciliter la découpe et obtenir quelque chose de net, vous pouvez replacer l'abaisse (filmée au contact) au réfrigérateur 15-20 minutes.
- Couper les bords irréguliers afin de former un beau rectangle.
- Découper les pains au chocolat (chocolatines) sur une base de rectangle de 8-10 cm sur 17-25 cm. Plus il sera long et plus vous obtiendrez un look à la Cédric Grolet. (taille traditionnelle : 15x8cm)
- Enrouler vos viennoiseries délicatement et le plus rectiligne possible.



La pousse

- Eviter de mettre plus de 6 viennoiseries sur une plaque de 30x40 cm (recouverte de papier cuisson), afin qu'elles ne se touchent pas lors de la pousse.
- Vous pouvez asperger très finement et indirectement les viennoiseries d'eau (à l'aide d'un pulvérisateur) pour éviter le risque de craquelure lors de la pousse.
- Laisser pousser 2h à 2h15 à 26/27°C.
- Contrôler la température en ouvrant le four lorsqu'il atteint la température de 28°C; l'utilisation d'un thermomètre avec avertisseur sonore et très utile, pour ne pas dire indispensable !
- Et en rajoutant un demi-verre d'eau bouillante lorsque la température descend à 25°C.



La cuisson

- Pour la dorure des pains au chocolat (chocolatines), mélanger un jaune d'œuf avec 3 g de crème liquide entière et 3 g de miel d'acacia. La dorure sera alors beaucoup plus foncée après cuisson.
- Dorer les viennoiseries au pinceau.
- Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 20 à 25 minutes. Vous pouvez toujours prolonger la cuisson de 10 minutes à 160°C si vos viennoiseries sont trop claires.



❖ Pour la préparation de la détrempe :

1. Vous pouvez utiliser 250 g de farine de gruau T65 + 250 g de farine de gruau T45, pour éviter que votre détrempe ait trop de force.
2. La cuve et le crochet du robot peuvent être congelés !!! Les placer 2h avant au congélateur. Cela évitera que la détrempe ne monte trop vite en température, surtout s'il fait 20-22°C dans votre pièce.

❖ Dans le cas de l'utilisation d'un beurre AOP :

Le problème de ce beurre, c'est qu'il perd très vite de son élasticité une fois qu'il durcit.

Et qu'il a tendance à craquer (« marbrer ») lorsqu'on l'abaisse. Pour minimiser les risques, je vous conseille de le travailler juste avant son utilisation, c'est-à-dire de ne pas préparer votre gabarit la veille et de le mettre au réfrigérateur, il ne sera plus aussi malléable le lendemain.

Minimiser les temps de repos entre les tours. Vous pouvez même les annuler si votre environnement de travail est inférieur à 20°C. Réaliser rapidement aussi l'abaisse finale, si votre pâte n'a pas trop de force (à tendance à se rétracter continuellement).

Réservez votre abaisse (filmée au contact) 2h au réfrigérateur avant de procéder au détaillage.

L'un de mes beurres préférés est le beurre « Président ».

❖ Pour abaisser correctement :

1. Lorsque l'on met le beurre dans la détrempe, couper la détrempe qui dépasse du beurre pour avoir une couche de détrempe au dessus en dessous du beurre.
2. Lors de l'abaisse, retourner souvent la pâte (étaier dessus, dessous, ...)
3. Inciser au cutter à chaque fois les pliures de pâte formées avec les tours doubles et simples. (les rebords courbés).
4. Toujours couper au cutter ou scalpel.

❖ Comment faire pour avoir des viennoiseries au petit-déjeuner sans avoir à se lever 3h avant ?

- D'après les différents tests que j'ai effectué, le meilleur résultat obtenu a été de réaliser entièrement mes viennoiseries jusqu'à la cuisson. Soit la veille, soit quelques jours auparavant (éviter plus de 2 semaines !) Ensuite lorsqu'ils auront refroidi, les placer dans un sac congélation et les mettre au congélateur. Avant le petit-déjeuner, vous pourrez ainsi les enfourner 10 minutes à 160-170°C.
=> Ils seront ainsi parfaits !
- Oubliez les longues pousses, type dans le réfrigérateur toute la nuit, le résultat est catastrophique.
- Le test de la congélation avant la pousse n'a pas été concluant non plus.

❖ Si vos viennoiseries craquent lors de la pousse ou la cuisson.

Soit :

1. vous n'avez pas assez travaillé le réseau glutineux de la détrempe. (Manque d'élasticité)
2. l'abaisse a eu trop de force (trop étirée et pas assez de repos)
3. vos viennoiseries sont trop sèches.

❖ La levure fraîche ou sèche ?

Je vous conseille fortement d'utiliser de la levure fraîche, mais si vous souhaitez utiliser de la levure sèche, il faut respecter un ratio de 2,5. (de moins pour la levure sèche)

Et donc utiliser 10 g de levure sèche au lieu de 23 g de levure fraîche.

❖ Où trouver les règles ?

Dans un magasin de bricolage, demander le rayon des profilés.

Opter pour des profilés plats ou rectangulaires de 8-10 mm et 4-5 mm d'épaisseur.