

## Croissants et chocolatines (pains au chocolat)

**DESCRIPTIF:**

Pâte levée feuilletée : croissants et chocolatines (8 de chaque)

**REMARQUES PERSONNELLES :**

Accompagnera agréablement vos petits-déjeuners ou goûters *Bonne dégustation !!*



Matières premières mise en œuvre			Résumé technique
INGRÉDIENTS	UNITÉ	QTE	
<b><u>Matières d'œuvres</u></b>			<b><u>Techniques</u></b>
Farine T55	G	260	<p>► Réalisation du pâton, a réserver au réfrigérateur pendant minimum 7 heures – Réalisation de la margarine – réserver au froid négatif</p> <p>► Préparation de la margarine : ramollir et former un rectangle; préparer les barrettes de chocolat</p> <p>► Incorporation de la margarine maison : Tourer (3 tours simples <i>ou</i> 1 double + 1 simple)</p> <p>► Réalisation de croissants et chocolatines ; étaler, détailler, façonner et mettre en pousse (<i>dorer une première fois avant la pousse</i>)</p> <p>► Finition et cuisson : dorer et mettre en cuisson</p> <p>► Contrôler la cuisson : 220°C pdt 10 min puis abaisser a 180°C pendant 5 a 10 min.</p> <p>Mettre a refroidir sur grille et déguster</p>
Farine T110	G	220	
Gluten	G	20	
Sel	G	10	
Sucre	G	70	
Levure	G	25	
Eau	ML	280	
<b><u>Réaliser</u></b>			
Margarine maison	G	250	
Farine T45	(fleurer)	Q.S	
Chocolat (Barry)	bâtonnets	16	
<b><u>Finition</u></b>			
Lait végétal (ici de riz)		Q.S	
Sirop de fleur de coco		Q.S	