

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Croissant francesi e Pains au chocolat

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **4 ORE LIEVITAZIONE**



Croissant francesi e pains au chocolat: vi viene in mente una maniera migliore per cominciare la giornata? Richiedono un po' di lavoro, ma la soddisfazione che avrete sfornandoli sarà davvero grande!

40 g di burro sciolto

125 ml di acqua

125 ml di latte.

PREPARAZIONE

1 Preparate l'impasto 1: in una ciotolina mescolare il lievito con 2 cucchiai di acqua tiepida.

Preparate l'impasto 2: in una ciotolina mescolate lo zucchero con il sale ed il latte.

Preparate l'impasto 3: in una ciotolina mescolate il burro con l'acqua ed il latte.

A questo punto avete tutti gli ingredienti pronti e potete cominciare a preparare l'impasto principale.



2 Mettete sopra la spianatoia la farina, al centro mettete l'impasto 2 e mescolate.



3 Aggiungete l'impasto 3 continuando a mescolare infine aggiungete l'impasto 1 e cominciate a impastare fino ad avere un impasto omogeneo.



4 La pasta risulterà elastica e malleabile.

Trasferite l'impasto in una ciotola e coprite con un panno.



5 Lasciate lievitare per 1 ora.



6 Stendete l'impasto sopra una placca rettangolare e lasciate lievitare per 30 minuti.



- 7 Stendere la pasta sulla spianatoia leggermente infarinata per formare un rettangolo. Coprite i 2/3 di questo rettangolo con la metà del burro tagliato a pezzi grossi come una noce.



- 8 Piegate il lato senza burro verso il centro.



9 Piegare anche il lato rimasto libero verso il centro.



10 Con il mattarello tirate delicatamente la sfoglia.



11 Piegare il lato corto verso il centro.



12 Piegare il secondo lato corto verso il centro.



13 Mettete in frigo per 1 ora.

Ristendete la pasta formando un rettangolo e ricoprite 2/3 della pasta con il burro rimasto.



14 Ripetete gli stessi passaggi fatti in precedenza.

Date alla pasta la forma di 20X25 cm. Rimettere in frigorifero, coperto, per 30 minuti.



15 Stendete la pasta allo spessore di 3 mm ottenendo una striscia di 90X30 cm.



16 Tagliare in due su tutta la sua lunghezza.

Tagliate ogni striscia in 15 triangoli. Arrotolare ogni triangolo su se stessa partendo dalla base grande per ritrovarsi con la punta del triangolo in cima.



17 Poggiate i cornetti sulla placca da forno ricoperta con carta da forno e lasciate lievitare 1 ora.

Riscaldare il forno a 250°C 15 minuti prima della cottura.

Spennellare i croissants con l'uovo sbattuto e cuocete a 250°C per 3 minuti, poi a 200°C per 12 minuti controllando sempre.

Per fare i petits pains au chocolat, si taglia in rettangoli regolari la pasta e prima di arrotolarlo si mette un poco di cioccolato fondente nella parte alta del rettangolo.



18 Si arrotola bene e si cucinano alla stessa temperatura e con gli stessi tempi dei croissants.

