

Les croissants et pains au chocolats bicolores



Pour environ 16 pièces de viennoiserie

La pâte à croissants

500g farine

225g lait

10g sel

70g sucre

20g levure

50g beurre en dés

250g beurre de tourrage

Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre de tourrage avec le crochet 7 minutes en première vitesse, et 5 minutes en deuxième jusqu'à décollement de la pâte. Vous devez obtenir une pâte lisse et homogène.

Prélever 100g de pâte, pétrir avec le colorant de votre choix, préalablement hydraté dans de l'eau bouillante.

Étaler légèrement les pâtons et mettre au frais 45 minutes environ.

Travailler le beurre de tourrage et mettre en forme de rectangle de la taille de la moitié de votre pâton de sorte à ne pas faire de sur-épaisseur de pâte lors du tourrage.

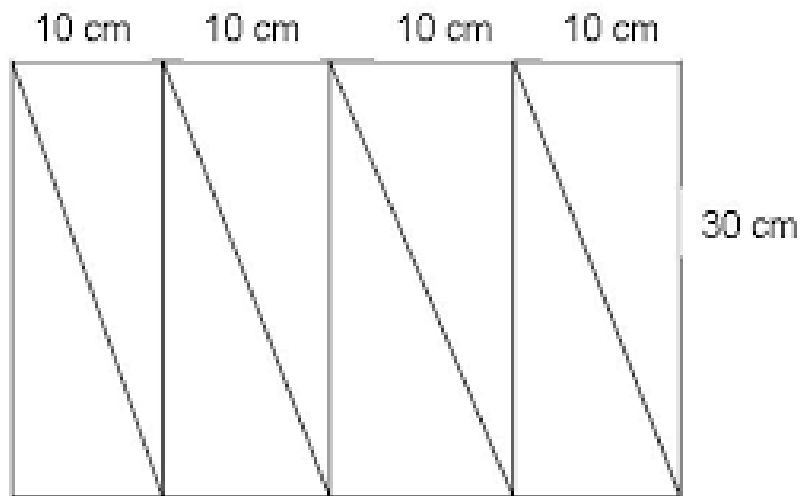
Réaliser 3 tours (1 tour simple = 1 tour / 1 tour double = 1.5 tour)

Mettre le pâton au frais 20 minutes entre chaque tours afin d'éviter que le beurre ne s'incorpore dans la pâte.

Une fois le tourrage effectué, étaler la détrempe colorée de la taille du pâton, coller avec un peu d'eau.

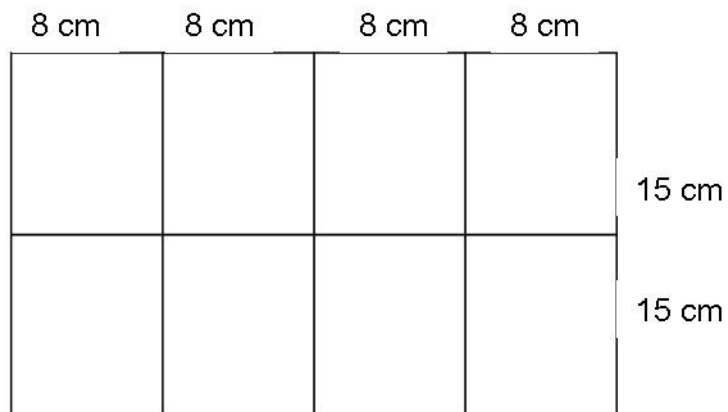
Étaler votre pâte à 3mm d'épaisseur et de la taille d'une plaque (60x40 cm)

Couper votre pâton en deux en son centre.



Détailler 8 croissants de 10 cm sur 30.

Rouler les croissants et mettre sur plaque directement



Détailler, dans l'autre moitié de pâton, 8 pains au chocolats de 8 cm sur 15.

Rouler immédiatement puis mettre sur plaque avec les croissants.

Mettre en pousse les viennoiseries pendant environ 2 heures à 25°C.

Cuire à environ 170°C.