

Pains, viennoiseries
Pains au chocolat



4h	45 min	15 min	3h	429
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la pâte levée

400 g **Farine**
15 g **Levure de boulanger**
15 g **Eau**
35 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
25 g **Beurre**
160 g **Lait demi-écrémé**
6 g **Sel**

Ingrédients pour le tourage

200 g **Beurre**
1 **Farine**

Ingrédients pour les barres de chocolat

160 g **Chocolat noir**

Ingrédients pour la dorure

Étape 1

Préparation de la pâte levée

- Sortir le beurre à l'avance pour qu'il soit à température ambiante et facile à travailler.
- Faire tiédir l'eau, délayer la levure de boulanger.
- Placer la farine dans le saladier, creuser une fontaine. Ajouter l'œuf, le lait, le beurre pommade, le sucre, le sel et la levure délayée.
- Mélanger pour incorporer tous les ingrédients.
- Pétrir vigoureusement pendant 10 à 15 minutes. La pâte doit se détacher des parois du saladier et ne plus coller aux doigts.
- Couvrir le saladier d'une feuille de film alimentaire et laisser reposer la pâte pendant environ 1 heure à température ambiante.

Étape 2

Tourage

- Étaler la pâte en un rectangle d'1 cm d'épaisseur sur le plan de travail fariné.
- Répartir le beurre sur une moitié du rectangle de pâte.
- Le beurre doit avoir la même consistance que la pâte. Il

faut donc le sortir à l'avance pour pouvoir le travailler plus facilement.

- 4 Replier sur le beurre l'autre moitié de pâte.
- 5 Egaliser et fermer les bords au rouleau.
- 6 Retirer l'excès de farine à l'aide d'un pinceau.
- 7 Protéger la pâte d'une feuille de film alimentaire et laisser reposer pendant 20 minutes au réfrigérateur.
- 8 Donner un premier tour double (pliage en 4).
- 9 Etaler la pâte en un long rectangle d'1 cm d'épaisseur sur le plan de travail fariné.
- 10 Replier la pâte en 4 en ramenant les bords au centre. Il ne doit pas rester d'espace.
- 11 Replier la pâte encore en 2, pour former 4 épaisseurs.
- 12 Protéger la pâte d'une feuille de film alimentaire et laisser reposer 20 minutes au réfrigérateur.
- 13 Donner un second tour double et laisser la pâte reposer au réfrigérateur pendant 20 minutes.

1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
5 cl **Eau**

Étape 3

Préparation des barres de chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat au bain marie.
- 2 L'étaler en un rectangle de 10 x 24 cm sur une plaque à pâtisserie doublée de papier sulfurisé.
- 3 Placer la plaque à pâtisserie au réfrigérateur pendant 10 minutes.
- 4 Découper 2 barres de chocolat par pain.

Étape 4

Façonnage des pains au chocolat

- 1 Etaler la pâte en un rectangle d'environ 20 x 60 cm.
- 2 Couper plusieurs rectangles de 10 x15 cm.
- 3 Placer une barre de chocolat sur le haut de chaque pièce.
- 4 Commencer à enrouler la pâte sans la serrer et dès que la première barre de chocolat est enfermée, en déposer une seconde sur la pâte.
- 5 Finir d'enrouler le pain au chocolat.
- 6 Déposer les pains, soudure en dessous, sur une plaque de cuisson doublée d'une feuille de papier sulfurisé.
- 7 Bien espacer les pains au chocolat car ils vont gonfler pendant le temps de repos et la cuisson.
- 8 Les laisser reposer à température ambiante pendant environ 1 heure. Ils doivent doubler de volume.

Étape 5

Cuisson des pains au chocolat

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Battre l'oeuf avec l'eau.
- 3 Badigeonner délicatement les pains au chocolat d'oeuf battu à l'aide d'un pinceau.

- 4 Enfourner pendant 12 à 15 minutes de cuisson.
- 5 Les pains au chocolat doivent être uniformément dorés.

Étape 6

Dressage

- 1 Laisser refroidir les pains au chocolat sur une grille.
- 2 Les présenter par exemple dans une panier pour le petit déjeuner ou le goûter.