

# LES RECETTES DE -NICOOK-

LE PAIN AU CHOCOLAT  
POUR 16 À 18 UNITÉS



# GUIDE

## LE PAIN AU CHOCOLAT

### INGREDIENTS

Farine T45 250g

Farine T65 250g

Sel 12g

Sucre 70g

Levure fraîche 25g

Beurre doux 50g

Eau 110g

Lait 110g

Beurre de tourage 280gr

16 à 18 bâtonnets de chocolat

### USTENSILES

Robot pâtissier avec son crochet

Film alimentaire

### TEMPS

Préparation : sur 2 jours

Cuisson : environ 12 minutes

Total : quand on aime on ne compte pas

# RECETTE

## LE PAIN AU CHOCOLAT

### JOUR 1

- Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre de tourage pendant 15 minutes en 1ere vitesse.
- Puis 5 minutes en 2ème vitesse.
- La pâte doit être bien lisse et à une température d'environ 25°.
- Bouler le pâton puis laisser à température ambiante pendant 30 minutes.
- Donner un rabat à la pâte puis laisser de nouveau 30 minutes à température ambiante.
- Étaler la pâte en rectangle bien régulier (environ 40cm x 20cm).
- Recouvrir d'un film alimentaire.
- Mettre au congélateur 1h puis laisser une nuit au frigo.

# RECETTE

## LE PAIN AU CHOCOLAT

### JOUR 2 (1/2)

- Mettre le beurre dans un papier cuisson.
- Le taper légèrement à l'aide d'un rouleau pour le ramollir.
- Donner lui une forme carrée (environ 20x20cm).
- Disposer le beurre au milieu du pâton préalablement dégazé à l'aide d'un rouleau.
- Étaler le pâton sur une longueur de 60cm de façon régulière.
- Donner un tour double puis inciser sur le côté à l'aide d'un cutter.
- Mettre au froid 15 minutes.
- Étaler de nouveau votre pâton jusqu'à 60cm.
- Donner un tour simple et inciser de nouveau.
- Filmer le pâton puis laisser 1h minimum au froid.
- Étaler le pâton (32cm de haut par 38cm de large).

# RECETTE

## LE PAIN AU CHOCOLAT

### JOUR 2 (2/2)

- Disposer le sur une planche à découper que vous aviez préalablement mise au congélateur.
- Retailer un rectangle à l'aide du cutter de 30cm x 36cm de large.
- Détailler 12 rectangles de 15cm de haut par 6cm de large.
- Rouler les pains au chocolat avec 2 bâtons de chocolat.
- Dorer une 1ère fois puis laisser pousser à 28/30° pendant environ 3h.
- Dorer une 2ème fois avant d'enfourner dans un four préchauffé à 170°.
- Cuire 12 minutes environ.

*Merci, et à très vite*

