Croissants, pan de chocolate y pan de crema pastelera con pasas de uva

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Barritas de chocolate

Chocolate: 500 g

Masa de croissant

Extracto De Malta: 10 g
Azucar: 100 grs.
Yema: 1 Unidad
Harina 000: 1/2 k
Manteca pomada: 700 grs.
Manteca derretida: 100 g
Harina 0000: 1/2 k
Sal: 15 g
Levadura: 15 grs.
Leche tibia: Cantidad necesaria

Pan de crema pastelera y pasas de uva

Huevo batido para pintar:
Pasas de uva rubia: 400 g
Crema pastelera: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Masa de croissant

- Mezcle en un bowl todos los ingredientes junto con los 100g de *manteca* derretida, reserve los 700g de *manteca* pomada, una los ingredientes y luego amase durante 12 minutos aproximadamente

- Deje reposar en un lugar calido durante 2 horas, luego desgasifíquela.
- Una vez desgasificada la masa envuélvala en papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora.

Barritas de Chocolate

- Funda en **chocolate** a baño maria, una vez fundido incorpore ¼ taza de agua tibia, mezcle, luego colóquelo dentro de una manga con un pico liso de 4mm y sobre una placa con papel *manteca* forme tiras de **chocolate**
- Reserve en la heladera hasta el momento de utilizarlas.

Armado

- Retire la masa de la heladera, divídala en tres partes iguales y estírelas con la ayuda de un palo de amasar dándole forma rectangular, luego unte las tres partes de masa con la *manteca* pomada, dóblelas en tres pliegues y estírelas nuevamente con el palo de amasar, reserve en la heladera durante 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de reposo retire de la heladera y estírelas nuevamente.
- Corte una de las partes de la masa en tiras de 12cm de ancho por 30cm de largo aproximadamente, encime dos tiras, corte en cuadrados de 10cm de lado y luego cada cuadrado en triángulos.
- Tome un triangulo y enrolle comenzando del lado mas ancho y terminando con la punta del triangulo, de esa forma obtiene las croissants
- Reserve en la heladera durante 30 minutos aproximadamente
- Pinte con *huevo* batido.
- Tome otra parte de masa y córtela en rectángulos de 5cm por 9cm.
- Tome uno de los rectángulos de masa, coloque en uno de los extremos una barrita de *chocolate* previamente cortada de 5cm de largo, doble del lado de la barra hasta la mitad del rectángulo, coloque otra barrita y doble el pliegue realizado sobre el resto de masa.
- Tome el resto de masa y corte en rectángulos de 16cm de ancho por el largo de la masa
- Reserve en la heladera durante 30 minutos
- Unte los rectángulos con *manteca* derretida, luego cubra con la **crema** pastelera y espolvoree con las pasas de uva, luego enrolle, pinte el borde con *huevo* para que la rosca se pegue
- Reserve en la heladera durante 30 minutos aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de reposo corte los rollos en porciones de 2cm de ancho aproximadamente.
- Disponga en una placa y cocine en horno hasta que estén levemente dorados al igual que las croissant y los rectangulitos con barritas de *chocolate*.

Presentación

- Sirva las tres presentaciones en fuentes diferentes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croissants-pan-de-chocolate-y-pan-de-crema-pastelera-con-pasas-de-uva