

Pain au Chocolat por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 360 Min



Ingredientes

Leche: 400 cc

Harina 0000: 375 grs

Levadura: 35 grs

Manteca con sal: 50 grs

Spay antiadherente: c/n

Azucar: 110 grs

Harina 000: 375 grs

Mantequilla: 450 grs

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- En la batidora con el gancho, volcar *harina*, azúcar, sal, leche, *mantequilla* y mezclar a baja velocidad.
- Después de 3 minutos añadir la *levadura* y mezclar por 20 minutos.
- Recoger la masa (un puñado) entre las manos. Debe tener algo de elasticidad.
- Preparar un bowl grande con spray antiadherente. Colocar la masa y dejar reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente.
- Cubrir y refrigerar toda la noche.

Empaste

- Colocar papel film sobre la mesada, centrar la *mantequilla* sobre el mismo.
- Cubrir con otro papel film y golpear la parte superior de la *mantequilla* de izquierda a derecha con un rodillo hasta que se forme un rectángulo. Envolver y refrigerar.

Laminado de la mantequilla

- Laminar la *manteca* de 5 mm de espesor y refrigerar.

Laminado de la masa

- Al día siguiente, laminar el croissant a 5 mm. Colocar el rectángulo de *mantequilla* laminada en la mitad superior de la masa y hacer un dobléz simple.
- Dar un poco más de ancho y luego girar la masa hacia los lados y laminar de nuevo a 5 mm. Doblar la mitad superior de la masa hacia el centro.
- Doblar la mitad inferior dos veces hacia el centro. Luego doblar nuevamente en la parte superior de la mitad superior.
- Aplanar la masa un poco, envolver y poner en el congelador durante aproximadamente una hora.

Horneado

- Después de una hora, retirar y alargar la masa hasta 4 mm de grosor y 35 cm de ancho.
- Llevar la masa a una superficie de trabajo y doblarla horizontalmente para marcar a la mitad.
- Cortar cuadrados, rellenar con las barritas de *chocolate* y refrigerar durante 15 minutos.
- Precalentar el horno 175 °C.
- Rociar con doradura. Colocar en el horno y hornear 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pain-au-chocolat-por-juan-manuel-herrera>