Pain aux Chocolate Multicolor

Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Empaste

Mantequilla: 600 kg

Masa

Agua: 480 c.c.
Azucar: 120 Gramos
Levadura: 50 Gramos
Sal: 20 Gramos
Harina 000: 1 kg
Mantequilla: 200 Gramos

Masa de color

Colorante liposoluble: 5 Gramos
Masa de pan de chocolate: 500 Gramos

Relleno

Sticks de chocolate: c/n A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Trabajar en maquina con gancho amasador *harina*, sal, azúcar, *levadura*, y agua hasta lograr una masa firme

- Separar un trozo de 500gr de masa y agregar el colorante
- Dejar descansar las dos masas una noche en la nevera.
- Trabajar la *mantequilla* del empaste hasta que quede de una consistencia blanda.
- Colocar el empaste en el centro del amasijo estirado y cerrar.
- Dar una vuelta simple y una doble, descansando 1 hora en frio entre vueltas.

Armado

- Colocar la masa de *color* sobre la hojaldrada y estirar de 3 mm de espesor y 30 cm de largo.
- Cortar bandas de 15 cm de alto por 8 cm de ancho
- En un extremo colocar un bastón de **chocolate** y envolver con la masa, colocar otro y envolver nuevamente
- Plegar dándole forma de pan de *chocolate* y dejar levar dos hs.
- Cocinar 20 minutos al principio a 200° y a mitad de cocción bajar la temperatura a 160°
- Al retirar del horno dejar enfriar sobre una rejilla.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pain-aux-chocolate-multicolor