



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.



CROISSANTS ET PAINS AU CHOCOLAT TM 31



Temps total: 6 h 10
min

Préparation: 6 h

Temps de cuisson:
10 min



30 portion/s



Moyen



Ingrédients

La détrempe

125 g de lait

125 g d'eau

20 g De levure fraîche en cube

la pâte levée

250 g farine T55

250 g farine T45

50 g de sucre semoule

10 g de sel ou 2 cc

50 g De beurre en morceau

Le tourage

250 g de beurre des Charentes

La dorure

1 oeuf entier

Préparation

1.

La détrempe à faire la veille

Mettre dans le  le lait, l'eau et la levure et programmer 2 mn / 37° / vit 3.

Ajouter la farine, le sucre, le sel, le beurre et pétrir 2mn /  .

La filmer et la mettre dans un saladier recouvert de papier et laisser pousser 30 mn à 1h.

Lorsque la pâte a doublé de volume, dégazer avec le poing, et la bouler, inciser en croix le dessus filmée et laisser 1h ou une nuit au réfrigérateur.

Etaler le beurre en 2 papiers sulfurisés en formant un carré de 15 x 15 cm, refermer ce papier sur le beurre et déposer le au réfrigérateur.

Le lendemain

Sortir la détrempe et le beurre, fariner le plan de travail ou un rouleau, déposer la détrempe, écarter les coins de la croix faite sur la détrempe, et abaisser les 4 coins en laissant une grosse bosse au milieu et déposer le beurre au centre, refermer ce trèfle.

Etaler la pâte en un grand rectangle d'1 cm d'épaisseur et la longueur doit faire 3 fois la largeur.

Faire un tour double, mettre au frais 30 mn.

Etaler à nouveau un grand rectangle et faire un tour simple, et au frais 30mn.



Sortir la pâte du réfrigérateur, mettre la clé à droite (1/4 de tour) et abaisser en un rectangle de 40x60, 3 mm d'épaisseurs.

Les croissants

Découper des triangles de 12 cm de base et 15 à 21 cm de hauteur. Faire une petite incision sur la base à la moitié écarter cette incision et rouler les croissants sans serrer, les déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et les dorer une première fois.

Les pains au chocolat

Découper des rectangles 12 à 15 cm de long sur 8 cm de large.

Mettre une barre de chocolat au début du rectangle rouler une fois remettre une autre barre et rouler, dorer, déposer sur une plaque.

Laisser pousser 2h à 2h30 à température ambiante, ils doivent doubler, les dorer à nouveau.

Préchauffer le four chaleur tournante à 200° et cuire 10 mn.

Vous verrez, ils sont très feuilletés aérés super légers.

Commentaires & Conseils

LOTUS GOURMAND

2015-06-19 13:39:29

désolée, qu'est ce que vous

désolée, qu'est ce que vous ne comprenez pas ? je voudrais savoir pour que je vous réponde

espagne75

2015-06-10 17:46:10

A moi aussi ca me donne

A moi aussi ca me donne envie, mais pareil rien compris des étapes de la recette .

joce 42

2015-05-30 13:16:56

ca me fait envie mais comme

ca me fait envie mais comme vanina33 je n'ai rien compris désolée

vanina33

2015-05-29 00:22:10

Ça m'a l'air bon, j'ai

Ça m'a l'air bon, j'ai commencé à lire votre recette mais j'ai rien compris



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.

Auteur: [LOTUS GOURMAND](#) **Source:** [espace-recettes.fr](#)