

# *Pain au chocolat*

## *Pain Russe*

10 Viennoiseries environ

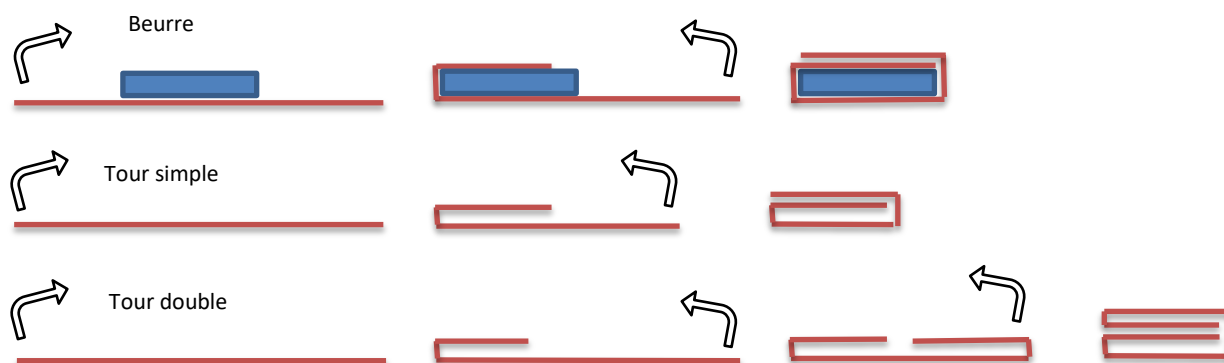
Préparation : 2h30 min

Cuisson : 10 min



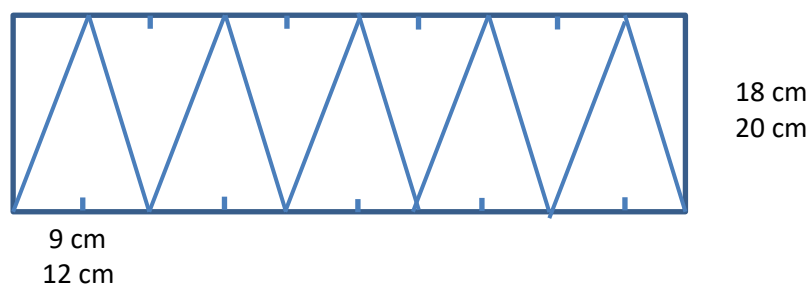
- 
- 250g de Farine type T45
  - 250g de Farine type T55
  - (ou 500gr d'un seul type de Farine, mais c'est mieux de mélanger)
  - 70g de Sucre
  - 10g de Sel
  - 20g de levure de boulanger
  - 50g de beurre
  - Environ 240gr de Lait
- 
- 200 g de beurre pour le tourage
  - 1 œuf pour dorer
- 
- Dans un pétrin verser la farine, le sucre, le beurre, le sel et levure. Attention, Sel et levure ne doivent pas se toucher, la sel « tuerait » la levure.  
Si vous n'avez pas de pétrin, il faudra travailler à la main
  - Ajouter le lait petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte lisse et non collante.
  - Fraiser la pâte pendant 5 minutes (l'écraser avec la paume de la main par petite touche) pour rendre la pâte totalement lisse.
  - Faire une croix dessus au couteau, filmer avec du film alimentaire et réserver au frigo pendant 30 minutes environ.
  - Pendant ce temps, couper le beurre destiné au tourage en plaque de 1.5 cm d'épaisseur environ. Disposez ces morceaux sur du papier sulfurisé pour faire un rectangle de 15 x 20 cm environ. Enveloppez refermer le papier sulfurisé sur le beurre, et taper dessus pour égaliser le tourage. Au final il faut un morceau de beurre de 15 x 20 x 1 cm
  - Tronçonner les asperges. Mélanger les avec la chair de grenouille. Ajouter la moitié de la crème fraîche et le cerfeuil. Rectifier l'assaisonnement
  - Étaler la pâte feuilletée, la couper en 5 morceaux de 15x20 cm environ
  - 30 minutes plus tard. Sortez la pâte du frigo, et étalez là pour faire une abaisse de 18 x 60 x 1 cm environ
  - Pliez votre beurre (voir figure ci-après), faites ¼ de tour, abaissez à nouveau pour avoir un carré de 20x60 environ.
  - Faire un tour simple (voir figure ci-après), et réservez au frigo 20 minutes
  - Faites ¼ tour, et abaissez à nouveau (20x60). Faites un tour double (voir figure ci-après). Réservez au frigo 20 minutes

- Faites  $\frac{1}{4}$  tour, et abaisser à nouveau (20x60). Faites un tour simple. la pâte est prête.



## Les croissants

Abaissez votre pâte à 3-4 mm, découpez la suivant le modèle (ne pas oublier la petite découpe sur le talon)



Roulez les croissants, posez les sur une plaque allant au four, laissez les pousser à température ambiante 2 bonnes heures.

Dorez les avec le jaune d'œuf, enfournez à four chaud (175°C entre 10 et 15 minutes en fonction de leur grosseur)

## Les Pains au chocolat

Abaissez votre pâte à 3-4 mm, découpez des rectangles de 8 x 15 cm

Roulez les suivant le schéma



Posez les sur une plaque allant au four, laissez les pousser à température ambiante 2 bonnes heures.

Dorez les avec le jaune d'œuf, enfournez à four chaud (175°C entre 10 et 15 minutes en fonction de leur grosseur)

## Les pains Russes

Abaissez votre pâte (20 x 40), posez dessus ce que vous voulez (crème pâtissière + raisin pour un pain russe), roulez comme une buche. Tronçonnez en tranche de 2 cm. Posez les à plat sur une plaque. Laissez-les pousser à température ambiante 2 bonnes heures.

Dorez les avec le jaune d'œuf, enfournez à four chaud (175°C entre 10 et 15 minutes en fonction de leur grosseur)