

CROISSANTS ORANGE CHOCOLAT



CORSIGLIA

CROISSANTS ORANGE CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

- . 1 kg de farine T45
- . 100 g de levain liquide
- . 50 g d'oeuf
- . 200 g de lait
- . 250 ml d'eau
- . 20 g de sel
- . 80 g de sucre
- . 40 g de levure
- . 50 g de matière grasse (beurre de tourage)
- . 150 g de pâte d'orange Corsiglia
- . 500 g de beurre de tourage

PÂTE CROISSANT CHOCOLAT

Prendre 400 g de pâte à croissant et incorporer dès la fin de pétrissage de celle-ci 25 g de cacao en poudre et 40 à 50 g de lait, puis réserver au froid à 3/4°C

MÉTHODE

Pétrissage (bateur ou spirale) : En 1^{er} : 8 à 10 mn, en 2^{ème} : 1 à 2 mn

Pointage : bouler et filmer au froid toute la nuit à 3/4°C

Tourage : 1 tour double puis 1 tour simple avec la pâte à croissant non chocolatée.

Détente : 30 à 45 mn au froid.

Détaillage : superposer l'abaisse de pâte cacao sur le pâton touré et laminer à 3,5/4. Détailler vos pains au chocolat et scarifier la partie chocolat. incorporer une lamelle d'orange et un bâtonnet chocolat.

Apprêt : 2 h à 2 h 30 à 25°C

Cuisson : dorer et cuire à 210/220°C. Siroper en fin de cuisson

Possibilité de bloquer en chambre froide jusqu'au lendemain avant la cuisson.

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée

13400 Aubagne

☎ 04 42 36 99 99 ✉ contact@corsiglia.fr

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896