

Croissant au chocolat bicolore

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
120	20 minutes	18-20 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE		



RECETTE CRÉÉE PAR
Jean-Jacques Granet, Chef corporatif

Liste d'ingrédients



Bloc de pâte à croissant
CRDBH-2
Quantité : 1

450 g Farine King Arthur Sir Galahad

50 g Poudre de cacao

60 g Sucre

10 g Sel

25 g Beurre

5 g Conditionneur Addigerm CU 380

20 g Levure fraîche

255 g Eau

10 g Vinaigre blanc

Préparation

ÉTAPE 1

Sortir le bloc de pâte du congélateur la veille au soir ou suffisamment tôt pour qu'il revienne à température.

ÉTAPE 2

Préparer la pâte au chocolat : Mélanger tous les ingrédients ensemble, en veillant à ce que la levure ne soit pas en contact direct avec le sel au départ. Avec un batteur de 5 QT, pétrir en 1e vitesse pendant 4 min (ajuster la quantité d'eau si nécessaire), puis en 2e vitesse pendant 6 min.

ÉTAPE 3

Laisser reposer la pâte pendant au moins 30 min.

ÉTAPE 4

Commencer à laminer le bloc de pâte jusqu'à obtenir 1/2 de son épaisseur initiale. Déposer la pâte au chocolat laminée sur le dessus. Laminer ensuite les 2 pâtes ensemble jusqu'à atteindre l'épaisseur souhaitée.

ÉTAPE 5

Façonner les croissants au chocolat (rouler les triangles).

ÉTAPE 6

Laisser pousser pendant 90 à 120 minutes.

ÉTAPE 7

Cuire au four à 350°F pendant 18 à 20 min.

