

Petits pains au chocolat et croissants

Ingrédients :

- 260ml de lait
- 1 cuillère à café de sel
- 10g de beurre
- 40g de sucre
- 450g de farine T55
- 11g de levure fraîche
- 150g de beurre pour le feuilletage
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

☞ **En machine à pain**, faire le programme « pâte seule » complet

☞ **Au Thermomix**, utiliser la fonction « pétrin » pendant 4 minutes, sortir la pâte du bol, la repétrir à la main pour obtenir un beau pâton, laisser le reposer 45 minutes sous un torchon.

☞ **Avec vos petites mimines**, mélanger les ingrédients et pétrir jusqu'à former un beau pâton (bon courage ;o) !!)

⇒ Dans les 3 cas, surveiller le pâton au cours du pétrissage et rajouter un peu de farine si la pâte colle...

Ensuite, mettre le pâton au frais pendant 30 minutes.



① Après le repos de 45 minutes et le passage au frigo de 30 minutes

Après le passage au frigo, étaler le pâton au rouleau et former un rectangle. Placer le beurre coupé en fines lamelles au centre (②) et rabattre les côtés (③).



②



③

Mettre au frais pendant 15 minutes.

Sortir le pâton du frigo, lui faire faire un quart de tour puis étaler avec le rouleau à pâtisserie (④). Replier à nouveau le rectangle en trois (⑤).



④



⑤

Mettre au frais 15 minutes.

Sortir le pâton et réaliser encore un tour comme précédemment. Au bout de 3 tours, le feuilletage est terminé.

Étaler le pâton en rectangle (⑥)



⑥

Couper en deux dans le sens de la longueur.

Sur une moitié, couper en 8 petits rectangles et déposez de barres de chocolats pour former des petits pains (⑦) :



⑦

Sur l'autre moitié, couper des triangles. Rouler les en commençant par la base du triangle pour former un croissant (⑧) :



⑧

Laisser reposer 1 heure sous un torchon à l'abri des courants d'air.
Dorer avec le jaune d'œuf battu avec un peu d'eau.

Enfourner à four préchauffé à 220°C et cuire 20 minutes. Bien surveiller la cuisson et laisser refroidir sur une grille.

Et vous obtiendrez :



Bon Appétit !!!!

Source : « Pain Maison » chez Marabout