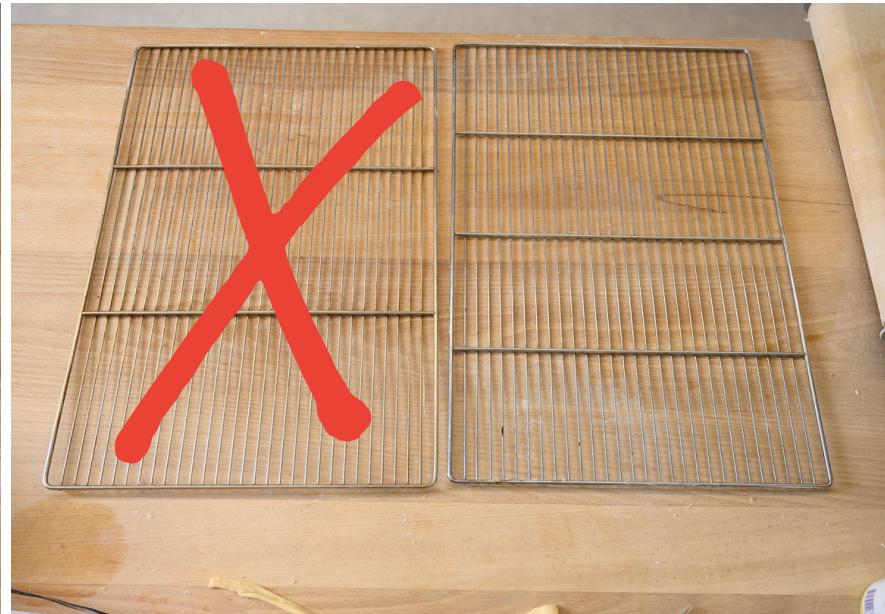


Les gestes techniques du pain au chocolat/chocolatine

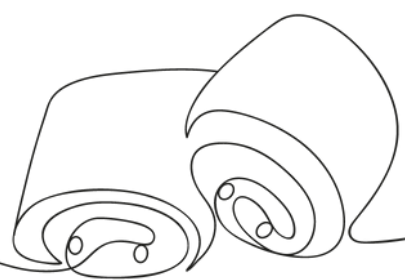


1 Astuce : Pour détailler les pains au chocolat, se munir d'une grille à 4 colonnes puis marquer la pâte d'empreintes en appuyant délicatement. Cette technique permet d'obtenir des pains au chocolat avec une longueur identique rapidement. 💡

2 À l'aide d'un couteau, découper avec précision 3 lignes régulières au niveau des empreintes précédemment réalisées avec la grille.

💡 **3** Astuce : Après l'obtention d'une même longueur de pains au chocolat, se munir d'une bicyclette et marquer la pâte d'empreintes pour réaliser des largeurs égales et ainsi obtenir des rectangles 100% réguliers.





Astuce : Suivant le rendu visuel souhaité, il existe 2 techniques de pliage des pains au chocolat.

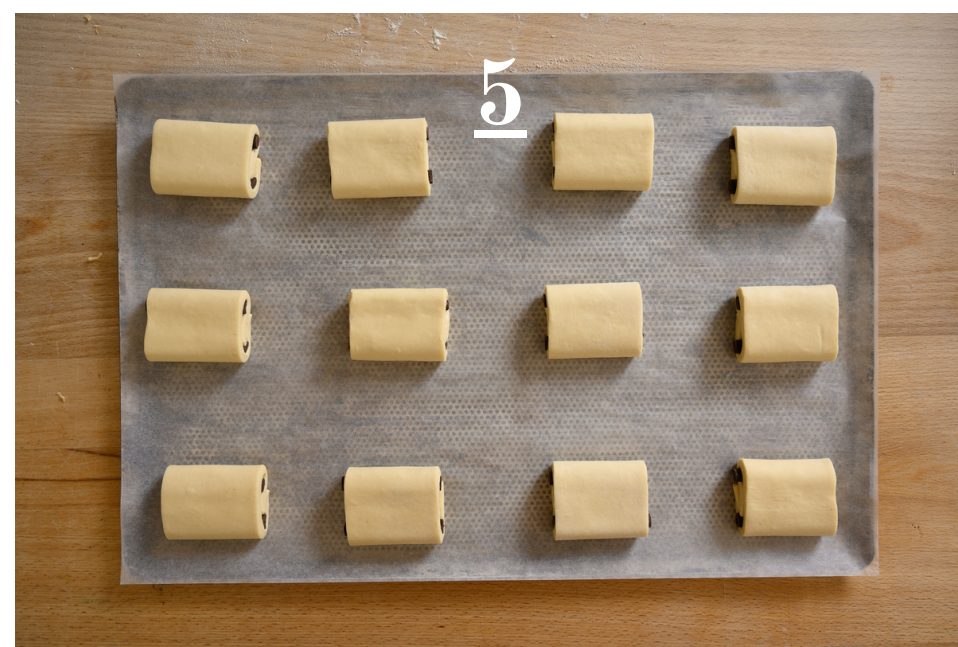
4a


Pliage « à l'ancienne » : Déposer un premier bâton de chocolat, rouler la pâte autour de celui-ci, puis placer le second dans la même position, finir de rouler. Retourner votre pain au chocolat pour placer la fermeture en dessous.



4b

Pliage « moderne » : Déposer un premier bâton de chocolat, rouler la pâte autour de celui-ci, puis placer le second juxtaposé, puis finir d'enrouler la pâte de manière serrée, jusqu'à ce que la fermeture arrive en dessous du pain au chocolat.



 **5** Astuce : Pour une cuisson optimale, placer 12 pains au chocolat par plaque. Ce conseil est applicable pour les croissants également. Dorer les pains au chocolat au pistolet.

