

## Pains sucrés



## Le Tout Chocolat

### Recette :

- Pâte Tradition Française\* 1 000 g
- Eau 50 g
- Cacao en poudre 50 g
- Sucre 30 g
- Pistole chocolat 200 g

### Procédé commun

**Apprêt :** 30 min

**Cuisson :** Four chaud avec buée  
9-10 min max.

## Chocolat blanc

### Recette :

- Pâte Tradition Française\* 1 000 g
- Chocolat blanc pistole 200 g

### Procédé commun

**Apprêt :** 30 à 45 min

**Cuisson :** Four chaud avec buée

## Chocolat blanc cranberries

### Recette :

- Pâte Tradition Française\* 1 000 g
- Cranberries séchées 100 g
- Chocolat blanc (gouttes) 100 g

### Pétrissage : (au batteur)

Mélanger en 1<sup>ère</sup> vitesse la pâte de Tradition Française, les gouttes de chocolat blanc et les cranberries. Ensuite, mettre en 2<sup>ème</sup> vitesse, jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve.

### Pointage :

30 min, puis donner un rabat et mettre au froid à 3°C jusqu'au lendemain.

### Façonnage :

Détailler au poids et à la forme désirés. (Petites pièces de préférence)

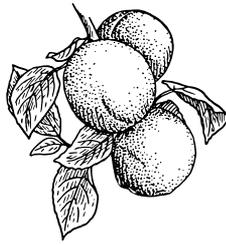
### Apprêt :

Environ 45 min

### Cuisson :

Four à température normale avec buée

\*La pâte doit être prise au moins après le deuxième tour



## Abricot

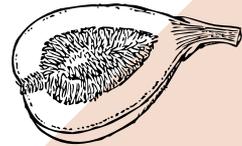
### Recette :

- Pâte Tradition Française\* 1 000 g
- Abricot moelleux (coupés en dés) 200 g

### Procédé commun

**Apprêt :** 45 min

**Cuisson :** sur plaque. Four chaud avec buée



## Figues

- Pâte Tradition Française\* 1 000 g
- Figues moelleuses (coupées en dés) 200 g

### Procédé commun

**Apprêt :** 45 min

**Cuisson :** sur plaque. Four chaud avec buée

## Procédé commun

### Pétrissage : (au batteur)

Mélanger en 1<sup>ère</sup> vitesse la pâte Tradition Française et les ingrédients.

Ensuite, mettre en 2<sup>ème</sup> vitesse, jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve.

### Pointage :

30 min, faire un rabat et mettre au froid à 3°C jusqu'au lendemain.

### Mise en forme :

Travailler la pâte sans réchauffer, sans rabat

#### Tout chocolat

Abaisser le pâton et découper au couteau des « bâtonnets » de 4 cm sur 12 cm.

Mettre sur plaque

#### Chocolat blanc, abricots et figues

Peser à 80 g. Bouler légèrement.

20 min de détente.

Façonner à la forme voulue.





## La Tradi chocolat orange

### Recette :

Préparer 24 heures à l'avance

- Pâte Tradition Française 2 000 g
- Oranges confites en petits dés 300 g
- Pépites de chocolat noir 150 g
- Grand Marnier (facultatif) 50 g

### Façonnage :

Procéder comme pour faire des pains aux raisins, cependant notre « rouleau » de pâte avec la préparation ne devra pas être trop épais (environ 5 cm de diamètre).

Découper des « rondins » de 10 à 12 cm de longueur.

Ensuite recouper dans la largeur.

On obtient deux morceaux avec lesquels on fait une tresse simple

Déposer sur plaque.

**Apprêt :** 45 min

**Cuisson :** sur plaque

- Four chaud avec buée
- A la sortie du four, on peut passer sur le dessus de la tresse du sirop à 30°C chaud.



**MOULINS VIRON**  
CHARTRES