



# Petit pain tout chocolat

Une recette originale de l'INBP  
Recette calculée pour 11 pièces

## PÂTE À PETITS PAINS TOUT CHOCOLAT

### Pâte à pain :

1000 g Farine de tradition  
française T65

700 g Eau

18 g Sel

7 g Levure

100 g Levain liquide

### Pâte à pain tout chocolat :

1000 g Pâte à pain

4 g Levure

45 g Sucre semoule

55 g Eau de bassinage

45 g POUDRE DE CACAO

220 g PÉPITES NOIRES 52%

Mettre tous les ingrédients de la pâte à pain de tradition française dans la cuve du pétrin à spirale.

Fraser environ 3 minutes en 1ère vitesse (consistance : pâte douce).

Pétrir environ 7 minutes en 1ère vitesse et 2 minutes en 2ème vitesse.

Dans 1000 g de pâte, ajouter la levure, le sucre semoule, la poudre de cacao et l'eau de bassinage.

Mélanger en 1ère vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajouter les pépites de chocolat en 1ère vitesse.

La température de la pâte doit être à 24°C.

Laisser pointer environ 30 minutes.

Donner un rabat.

Réserver environ 12 heures au réfrigérateur.

## SIROP LOURD

1000 g Eau

700 g Sucre semoule

Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre.

Réserver.

## MONTAGE ET FINITION

Peser des pâtons de 120 g. Les bouler légèrement. Laisser une détente d'environ 20 minutes.

Façonner en bâtons d'environ 15 cm. Les déposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson.

Laisser un apprêt d'environ 1h 15. Lamer.

Laisser cuire environ 14 minutes à 250°C, avec buée.

Dès le défournement, à l'aide d'un pinceau, badigeonner les pains de sirop lourd. Laisser ressuer sur une grille.

### Le conseil INBP :

En doublant les plaques de cuisson à l'enfournement, les petits pains préserveront plus de moelleux.



### À L'HONNEUR DANS CETTE RECETTE :

PÉPITES NOIRES 52%

Toute l'expertise de Valrhona dans un nouveau produit dédié à la viennoiserie.

