

Pliés et tortillons au chocolat

Ils n'ont pas la même forme la composition et identique (pâte levée feuilletée, crème pâtissière, chocolat coupé en pépites). J'ai trouvé les tortillons au chocolat de Bahia (Mille et une épices) et les pliés au chocolat (qui ressemble plus à des pain au chocolat je vous l'accorde !) viennent de chez Manue (La popotte de Manue).



J'ai fait la pâte feuilletée levée de Manue, mais la crème pâtissière de Bahia, la veille, pour n'avoir qu'à faire le montage et cuire le lendemain matin.



Ingrédients :

Pâte levée feuilletée :

- 250 g de farine T55 (j'ai prit T45)
- 5 g de sel
- 30 g de sucre
- 1 oeuf
- 1 cuill. à café de levure de boulanger sèche
- 100 g de lait
- +
- 130 g de beurre malaxé

Crème pâtissière :

- 2 jaunes d'oeufs
- 25 cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuill. à soupe bombées de sucre
- 20 g de farine maïzena
- pépites de chocolat noir, au lait, praliné ... à volonté
- 1 jaune d'oeuf pour dorer

Préparation :

La veille préparer la pâte feuilletée et la crème pâtissière.



1. Pâte feuilletée : (je n'ai pas prit toute les étapes en photos, désolé, mais allez voir sur le blog de Manue, elle l'explique très bien !)
2. Mélangez tout les ingrédients sauf le beurre (utilisez un robot de cuisine si vous avez la chance d'en posséder un !). La pâte doit devenir lisse et ferme Façonnez en boule, couvrez et laissez reposer au frigo 15 minutes.



3. Abaissez la pâte en rectangle, déposez le beurre en pommade au milieu et rabattez les 2 côtés (ne faite pas comme moi prenez du "vrai" beurre en plaquette, pas du beurre spécial tartine du style fruit d'or, je pense que c'est une des causes de mes fuites de beurre à venir). Placez 15 min au frais.
4. sortez la pâte, faites lui faire 1/4 de tour puis étalez-la. repliez à nouveau ce rectangle en 3. 15 min au frigo. Et hop on recommence cette opération encore 2 fois (on aura ainsi donné 3 tours à la pâte)
5. La pâte est prête, conservez au frais, enveloppé dans du film alimentaire pour ne pas qu'elle se dessèche avant utilisation, moi je l'ai laissée toute la nuit afin que ce satané beurre se raffermisse un peu.



6. Préparez la crème pâtissière : Fouettez les jaunes d'oeuf avec le sucre et le sucre vanillé, ajoutez la maïzena. Par ailleurs faites bouillir le lait. Versez-le sur la préparation en mélangeant. Replaces dans la casserole et faites épaissir sur feu doux sans cessez de remuer.
7. Débarasser dans un saladier, couvrez de film alimentaire et laissez refroidir. Le lendemain : coupez la

pâte feuilletée en 2.

8. Pour les pliés au chocolat : étalez la première moitié de pâte que vous découperez en bande de 6 cm. Placez-les sur votre toile à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Placez votre crème pâtissière dans votre poche à douille et disposez-la au centre des bandes (à défaut étalez avec une cuillère). Ajoutez des pépites de chocolat (noir, blanc, au lait...) ce que vous préférez.



9. Repliez la première moitié de la bande sur la crème, badigeonnez au pinceau avec 1 jaune d'oeuf délayé dans un peu d'eau et refermez avec l'autre côté. Passez à nouveau le pinceau dessus. Laissez reposer 30 minutes avant de cuire 20 min à 200°C.
10. Pour les tortillons aux pépites de chocolat : étalez en un rectangle le reste de pâte feuilletée. Étalez de la crème pâtissière sur la moitié de celui-ci. Parsemez de pépites de chocolat, puis repliez le morceau de pâte restant.
11. Coupez des bandes de pâte d'environ 3 cm de large et vrillez-les. Déposez-les sur une plaque à pâtisserie. Dorez au jaune d'oeuf délayé dans une cuillerée d'eau (saupoudrez éventuellement de sucre en grain).
12. Laissez lever 30 minutes à température ambiante (Oups !! je viens de me rendre compte que j'ai complètement oublié de le faire !). Enfournez 20 min à 200°C.



Ah oui !! et une note importante pour toutes celles qui n'ont pas envie de faire leur pâte feuilletée, ces petits délices peuvent se faire avec de la pâte feuilletée du commerce, le résultat n'est pas tout à fait le même mais c'est pas déçu non plus !

