



📖 Pain au Chocolat Expresso Crocante

Uma versão rápida e deliciosa do clássico francês, perfeita para um café da manhã ou lanche especial!

📖 Ingredientes Identificados:

- Pain au Chocolat - pronto, assado e dourado

📖 *Para recriar essa delícia em casa, vamos de uma versão prática que respeita seu tempo!*

📖 Ingredientes da Receita (para 4 pessoas):

1 pacote de massa folhada retangular fresca (aproximadamente 300-400g)

100g de chocolate em barra de boa qualidade (meio amargo ou ao leite) ou bastões de chocolate culinários

1 ovo grande

1 colher de sopa de água ou leite

Farinha de trigo (para polvilhar, se necessário)

📖 *Adicionei alguns básicos da despensa quando necessário para realçar os sabores!*

📖📖 Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 200°C (temperatura média-alta). Prepare uma assadeira forrada com papel manteiga.

Em uma tigela pequena, bata o ovo com a água (ou leite) para fazer a gema de pincelar. Reserve.

Desenrole a massa folhada sobre uma superfície levemente enfarinhada (se a massa for muito pegajosa) ou sobre o próprio papel antiaderente que a acompanha.

Corte a massa em 4 retângulos iguais. Se estiver usando uma barra de chocolate, corte-a em 8 bastões (dois por pain au chocolat).

Em cada retângulo de massa, coloque um bastão de chocolate na borda mais curta e enrole uma vez. Coloque o segundo bastão de chocolate e continue enrolando firmemente até o final, formando o pain au chocolat. Certifique-se de que a emenda fique para baixo.

Transfira os pain au chocolat para a assadeira preparada, deixando espaço entre eles. Pincele generosamente a superfície de cada um com a mistura de ovo batido.

Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 15-20 minutos, ou até que estejam bem dourados e a massa folhada esteja crocante e expandida.

Retire do forno e sirva imediatamente para aproveitar o chocolate derretido e a massa quentinha.

🕒 Tempo de Preparo

Menos de 15 minutos (para montagem)

🍴 Rendimento

Serve 4 pessoas

🛠 Equipamentos

Você vai usar: Forno a gás, Forno elétrico, Assadeira, Tigela pequena, Pincel culinário

⚠ Observações

Esta receita é adequada para suas restrições: Nenhuma. O tempo de forno não está incluído no tempo de preparo de 15 minutos. Para um pain au chocolat autêntico feito do zero, o processo de laminação da massa levaria horas. Esta é uma versão expressa e deliciosa para um resultado rápido e saboroso!

💡 Sugestões de Substituições Inteligentes

Se não tiver bastões de chocolate, pode usar gotas de chocolate de boa qualidade ou pedaços de uma barra de chocolate picada.

Para uma versão mais doce, polvilhe açúcar de confeiteiro sobre os pain au chocolat assados.

Para uma versão mais sofisticada, adicione uma pitada de flor de sal no chocolate antes de enrolar.

👨🍳 *Dica do Chef:* Para um brilho extra e uma crosta mais dourada, pincele os pain au chocolat com a mistura de ovo duas vezes, com um intervalo de 5 minutos antes de levar ao forno. Sirva ainda mornos para uma experiência inesquecível!