

Čokoládové rolky (Pain au chocolat)

Receptura na 10 rolek

1 várka croissantového těsta dle základního receptu
termostabilní čokoládové tyčinky

Odpočinuté croissantové těsto vyválejte na rozměr o trochu větší než 28 x 40 cm, dejte vychladit.

Z vychlazeného těsta vykrojte přesný obdelník 28x40, ze kterého poté nakrájejte obdelníčky 14 x 8 cm.

Těsto zatočte dohromady s 2 čokoládovými tyčinkami do rolek a rozmístěte na plech vyložený podložkou Airmat, případně pečícím papírem.

Nechte kynout cca 2 hodinky při zhruba 25 stupních Celsia. Je třeba, aby byly rolky v lehkém vlhku a během kynutí nekoralily. Většinou tak kynu v troubě, kterou jsem si na půl minutky zahřála (aby se lehounce vytopila) a pod plech dam misku s horkou vodou. Dávejte jenom pozor, aby Vám teplota nepřekročila 27 stupňů a vlhko nebylo příliš velké. Těsto by Vám mohlo praskat a máslo by se mohlo začít rozpouštět. Za mě je lepší kynout raději při nižší teplotě a trochu déle (občas kynu i 2,5 hodiny), než to teplotně přestřelit a všechnu práci si v závěru zničit.

Pečte při teplotě 170 stupňů (horkovzduch), cca 20-22 minut. Těsně před dopečením poglazujte finální glazurkou (viz níže) a minutku dopečte.

Před rozkrajováním a konzumací nechte zcela vychladnout.

Finální glazura

84 g vody
108 g cukru krupice
15 g glukózového sirupu

Ingredience dejte do menšího rendlíku a zahřejte do rozpuštění cukru. Na glazování můžete tuto glazuru použít teplou i studenou. Přebytkovou glazuru můžete uchovávat v lednici.