

Pan suizo de chocolate

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo Bío

N° 1102

Floral, con notas de nata y de
heno seco

Otras aplicaciones:

Pan de molde bío, bollería bío



INGREDIENTES

Harina de fuerza bío: 6 kg

Harina T55 o T65 bío: 3,6 kg

Terre d'Arômes Trigo Bío: 0,4 kg

Azúcar bío: 1,3 kg

Mantequilla para amasar bío: 0,5 kg

Cacao en polvo: 0,34 kg

Mantequilla para laminado bío: 4,5 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,2 kg

Agua: 4,7 a 5 L

Crema pastelera: 5 L

Chispas de chocolate: C/S

Método con dosificación 4%

Temperatura de base: 50°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad con batidora o espiral: 5-6 minutos.

Temperatura de la masa: 16-18°C.

Primera fermentación: 30 minutos a temperatura ambiente, luego 1 hora a 4°C.

Preparación de la la masa coloreada: tomar 2,5 kg de la masa base, mezclar con el cacao en polvo y la misma cantidad de agua, y reservar. Preparar 5 L de crema pastelera y reservar.

Tourage (laminado): 2 vueltas dobles con 20 minutos de reposo a 4°C entre cada vuelta y antes del corte. Pegar la masa coloreada sobre la parte superior del bloque antes de estirar a 0,5 cm de espesor y 25 cm de ancho.

Formado: voltear y colocar la crema pastelera y las chispas de chocolate. Cerrar uniendo los dos lados opuestos en el ancho. Cortar tiras de 4 cm de ancho y colocarlas sobre la bandeja con la unión hacia abajo y la masa coloreada hacia arriba. Hacer un ligero corte en la parte superior, estilo salchicha o hoja.

Fermentación final: 2h-3h a 26-28°C con 75% humedad.

Cocción: dorar y cocer 16-18 minutos a 150°C/170°C.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptation.

Philibert
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984