

# Super pan de chocolate

Concentrado Tecnológico  
con masa madre



## Phil Super V Concentré

N° 1490

Aplicación:

Cruasanes crudos congelados o Freezer to Oven, conservación y desarrollo de volumen después de la congelación

### INGREDIENTES

Harina de fuerza: 6 kg

Harina T55 o T65: 4 kg

Phil Super V Concentré: 0,05 kg

Azúcar: 1,3 kg

Mantequilla para amasar: 0,5 kg

Mantequilla para laminado: 4,5 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,2 kg

Agua: 4,7 a 5 L

Barras de chocolate: C/S

### Método con dosificación 0,5%

**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 mínima 1 h a 4°C.

**Tourage (laminado):** 2 vueltas dobles con 20 minutos de reposo a 4°C entre cada vuelta. Cortar en rectángulos de 65-70 g, colocar las barras de chocolate. Enrollar y colocar sobre papel y bandeja de hornear.

**Fermentación final:** 2h-2h30 a 26-28°C con 75% humedad.

**Cocción:** dorar y hornear durante 13-14 minutos a 150/170°C.

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

Philibert  
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE  
FRANCESA DESDE 1984