

Pain au chocolat

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo CRC®

N° 1124

Lácteo, con notas de yogur, de
mantequilla y de nata

Otras aplicaciones:
Baguette, pan blanco

INGREDIENTES

Harina de fuerza: 6 kg

Harina T55 o T65: 3,6 kg

Terre d'Arômes Trigo CRC®: 0,4 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 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, e, 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-3h a 26-28°C con 75% humedad.

Horno con ventilación: dorar y hornear durante 13-14 minutos a 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