

Pain suisse

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Bio

N° 1102

Floral, avec des notes de crème et de foin séché

Autres applications :
Baguette bio, viennoiseries bio



INGRÉDIENTS

Farine de Gruau bio : 6 kg

Farine T55 ou T65 bio : 3,6 kg

Terre d'Arômes Blé Bio : 0,4 kg

Sucre bio : 1,3 kg

Beurre détrempe bio : 0,5 kg

Cacao en poudre : 0,34 kg

Beurre de tourage bio : 4,5 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,2 kg

Eau : 4,7 à 5 L

Crème pâtissière : 5 L

Pépites de chocolat : QS

Méthode à 4% de dosage

Température de base : 50°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse au batteur ou spirale : 5-6 minutes.

Température de la pâte : 16-18°C.

Pointage : 30 minutes à température ambiante puis minimum 1h à 4°C.

Préparation de la pâte colorée : prélever 2,5 kg de la détrempe, mélanger avec le cacao en poudre et autant d'eau, et réserver. Préparer 5 L de crème pâtissière et réserver.

Tourage : 2 tours doubles avec 20 minutes de repos à 4°C entre chaque tour et avant le détaillage. Coller la pâte colorée sur le dessus du pâton avant de l'étirer à 0,5 cm d'épaisseur et 25 cm de large.

Façonnage : retourner et mettre la crème pâtissière, des pépites de chocolat. Refermer en jointant les 2 côtés opposés dans la largeur. Découper des bandelettes de 4 cm de large et les déposer sur plaque en mettant la soudure en dessous et la pâte colorée au dessus. Inciser légèrement le dessus en saucisson ou en feuille.

Apprêt : 2h-3h à 26-28°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : dorer et cuire 16-18 minutes à 150°C/170°C.