

Pain au chocolat

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé CRC®

N° 1124

Lacté avec des notes de yaourt et de crème

Autres applications :
Baguette, pain blanc

INGRÉDIENTS

Farine de Gruau : 6 kg

Farine T55 ou T65 : 3,6 kg

Terre d'Arômes Blé CRC® : 0,4 kg

Sucre : 1,3 kg

Beurre détrempe : 0,5 kg

Beurre de tourage : 4,5 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,2 kg

Eau : 4,7 à 5 L

Barres 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.

Tourage : 2 tours doubles avec 20 minutes de repos à 4°C entre chaque tour. Détailler des rectangles de 65-70 g, mettre les barres de chocolat. Rouler et mettre sur papier et plaque de cuisson.

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

Cuisson ventilée : dorer et cuire 13-14 minutes à 170°C.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984