

## “Pain au chocolat” com CRAFT-MALZ e IREKS UNI PLUS

### Massa

Farinha de trigo	10,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
Açúcar	0,700 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
Sal	0,180 kg
Água	5,300 kg
Manteiga	0,500 kg
Levedura	0,400 kg
<b>Total</b>	<b>18,230 kg</b>

Manteiga para folhados: 0,250 kg por kg da massa.

### Recheio

Barrinha de chocolate para forno q.b.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a levedura e a manteiga) até formar a malha glutínica.
- Adicionar a manteiga à temperatura ambiente.
- Verter a levedura e amassar durante 5 minutos mais.
- Extrair a massa a 21 – 22 °C e deixar repousar à temperatura ambiente durante 40 minutos o até atingir os 24 °C.
- Estender num tabuleiro e congelar durante 1 hora.
- Deixar repousar no frigorífico durante 15 minutos.
- Adicionar a manteiga para folhados e dar uma volta em livro e uma simples.
- Congelar durante 30 minutos e deixar repousar no frigorífico durante 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e cortar retângulos de 8 x 16 cm.
- Formar as peças e inserir o recheio
- Fermentar cerca de 2 horas ou até dobrar o volume a 27 – 28 °C e 80% H.R.

- Pintar com ovos.
- Cozer a 180 °C durante 15 – 18 minutos.

