

“Pain au chocolat”

con CRAFT-MALZ e IREKS UNI PLUS

Masa

Harina de trigo	10,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
Azúcar	0,700 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
Sal	0,180 kg
Agua	5,300 kg
Mantequilla	0,500 kg
Levadura	0,400 kg
Total	18,230 kg

Mantequilla para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Relleno

Barrita de chocolate horneable C/S

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la levadura y la mantequilla) hasta formar la malla glutínica.
- Incorporar la mantequilla a temperatura ambiente.
- Seguidamente verter la levadura y amasar durante 5 minutos más.
- Extraer la masa a 21 – 22 °C y dejar reposar a temperatura ambiente durante 40 minutos o hasta alcanzar los 24 °C.
- Extender en una bandeja y congelar durante 1 hora.
- Dejar reposar en la nevera durante 15 minutos.
- Incorporar la mantequilla laminada realizando un pliegue doble y un pliegue sencillo.
- Congelar durante 30 minutos y dejar reposar en la nevera 15 minutos.
- Laminar “una manta” de 5 mm de grosor y cortar rectángulos de 8 x 16 cm.
- Formar las piezas, introduciendo el relleno durante el formado.

- Fermentar unas 2 horas o hasta que las piezas doblen su volumen a 27 – 28 °C y 80% H.R.
- Pintar con huevo.
- Hornear a 180 °C durante 15 – 18 minutos.

