

# Pain Chocolat Croustillant Amande



QUANTITÉ RECETTE 55 pièces

N° RECETTE GB60320

## Pâte pour petits pains chocolat

1100 g farine blanche type 400  
1000 g farine blanche type 550  
1000 g lait 3.5%  
165 g sucre  
45 g sel  
110 g levure  
350 g beurre

## Beurre de tourage

1000 g beurre

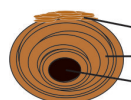
Dissoudre la levure dans le lait. Placer tous les ingrédients sauf le beurre dans un bol à pâte et pétrir à vitesse lente pendant 4 minutes environ jusqu'à ce que la pâte se détache des bords. Puis continuer à pétrir la pâte à vitesse moyenne en ajoutant peu à peu le beurre afin d'obtenir une pâte homogène élastique. Attention de ne pas pétrir trop longtemps. Température de la pâte environ 25°C. Tourer la pâte préalablement placée pendant 1 heure dans le congélateur avec le beurre très froid. Donner deux tours simples, placer pendant 30 minutes dans le congélateur et puis donner une tour double. Placer la pâte pendant 1 heure dans le réfrigérateur puis utiliser.

## Croustillant amande

425 g amandes effilées  
425 g sucre  
150 g blanc d'œuf liquide pasteurisé

Mélanger le tout et mettre au frais quelques instants pour que le sucre puisse se dissoudre.

## Montage



Croustillant amande  
Pâte pour petits pains chocolat  
Bâtons

## Pain Chocolat Croustillant Amande

**2350 g Pâte pour petits pains chocolat**

**550 g Bâtons Suhum 60% 280x10g Bio, Chocolat foncé de couverture**

**330 g Croustillant amande**

## Finition

Etaler la pâte à croissant sur 3.5 mm, découper des rectangles de 9 x 7.5 cm. Poser les bâtons au milieu, les replier et les faire cuire 45 min à 28°C. Déposer le croustillant aux amandes, 6 g par pièce.

Température de cuisson 180 - 190°C four à soles.

Temps de cuisson env. 30 min.

## PRODUITS FELCHLIN

BA01 Bâtons Suhum 60% 280x10g Bio, Chocolat foncé de couverture

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

# Pain Chocolat Croustillant Amande



**Numéro de recette :** GB60320

**Description :** Petit pain au chocolat fin et croustillant

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	425
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1779
Prix de vente		Lipides	27.05 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.98 g
		Glucides	37.9 g
		dont sucre	14.9 g
		Protéines	6.6 g
		Sel	0.73 g

## **Composition :**

**Farine blanche, beurre, lait entier**, fèves de cacao écalées, sucre, sucre de canne, **amandes** 4%, beurre de cacao, levure de boulangerie, **blancs d'oeuf**, sel alimentaire, vanille

État 01.10.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse