

Petits pains du 1er août

avec Grand Cru Chocolini



QUANTITÉ RECETTE 24 pièces

N° RECETTE GB40031

Pâte levée pour petits pains

200 g lait 3.5%
200 g farine blanche type 400
0.5 g levure
350 g lait 3.5% 21°C
100 g levure
140 g sucre
20 g malt liquide
50 g oeufs frais
15 g fleur de sel
1000 g farine blanche type 400
125 g beurre mou
250 g Maracaibo Chocolini 66%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo 0.18g

Poolish

Mélanger la première quantité de lait, la farine et la levure pendant une minute. Laisser lever 2 à 3 heures à température ambiante. Ensuite, mettre au réfrigérateur pendant environ 12 heures.

Pâte

Mélanger la deuxième quantité de lait, la levure, le sucre, le malt et les œufs et les ajouter à la poolish. Ajouter le sel et la farine tamisée. Ajouter le beurre et, à la fin, les Chocolinis.
Temps de pétrissage:
4 minutes en 1ère vitesse
6 minutes en 2ème vitesse

Dorure

50 g oeufs liquides pasteurisés
25 g jaune d'œuf liquide
pasteurisé

Mixer les ingrédients.

Petits pains du 1er août

2450.5 g Pâte levée pour petits pains

75 g Dorure

Finition

Bouler les pâtons (100 g/pièces) et déposer sur la natte Silpain.
Fermentation: env. 60 minutes
Température de fermentation: 28°C, 75% d'humidité relative.
Badigeonner 1 fois avec de la dorure et laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur. Badigeonner à nouveau de dorure et faire une incision en croix.
Température de cuisson: 205°C chaleur de voûte, 195°C chaleur de sole. Four à étages
Temps de cuisson: env. 25 minutes
ou
Température de cuisson: 185°C four à chaleur tournante
Temps de cuisson: env. 25 minutes

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

PRODUITS FELCHLIN

CR14 Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g

Felchlin
SWITZERLAND

Petits pains du 1er août

avec Grand Cru Chocolini



Numéro de recette : GB40031

Description : Petit pain avec les meilleurs Chocolinis noirs Grand Cru

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	305
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1275
Prix de vente		Lipides	9.99 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	5.58 g
		Glucides	44.76 g
		dont sucre	10.83 g
		Protéines	7.87 g
		Sel	0.62 g

Composition :

Farine blanche, lait entier, sucre, grué de cacao, beurre, levure de boulangerie, oeufs, jaune d'oeuf, malt d'orge, fleur de sel (sel marin), beurre de cacao

État 19.06.2024

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