

Pain Chocolat Croustillant Choc



QUANTITÉ RECETTE 55 pièces

N° RECETTE GB60321

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

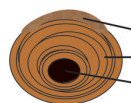
Dissoudre la levure dans le lait. Placer tous les ingrédients sauf le beurre dans un bol à pâte et pétrir à vitesse lente pendant 4 minutes environ jusqu'à ce que la pâte se détache des bords. Puis continuer à pétrir la pâte à vitesse moyenne en ajoutant peu à peu le beurre afin d'obtenir une pâte homogène 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 amandes choc

450 g sucre
250 g amandes blanches, moulues
15 g huile de tournesol
20 g fécule de maïs
25 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
50 g sucre vanillé
190 g blanc d'œuf liquide pasteurisé

Mélanger le tout jusqu'à obtenir une masse lisse et mettre au frais.

Montage



Croustillant Choc
Pâte pour petits pains chocolat
Bâtons

Pain Chocolat Croustillant Choc

2350 g Pâte pour petits pains chocolat

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

330 g Croustillant amandes choc

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. Dresser la masse Croustillant Choc avec une douille plate de 2 cm de large, 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
HA01 Cacao powder 20-22%, cacao en poudre

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

Pain Chocolat Croustillant Choc



Numéro de recette : GB60321

Description : Petit pain au chocolat fin et croustillant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	421
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1762
Prix de vente		Lipides	26.31 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.95 g
		Glucides	38.75 g
		dont sucre	15.54 g
		Protéines	6.26 g
		Sel	0.73 g

Composition :

Farine blanche, beurre, lait entier, fèves de cacao écalées, sucre, sucre de canne, beurre de cacao, **amandes, blancs d'oeuf**, levure de boulangerie, sel alimentaire, sucre vanillé, cacao en poudre, amidon de maïs, huile de tournesol, vanille, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium)

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