



PAIN AU CHOCOLATE

INGREDIENTES

Ingredientes masa:	Peso en gr
Harina intermedia	500
Harina fuerte	500
Agua	380
Azúcar	130
Levadura INST. OKEDO	20
Sal	20
Huevo	50
Mimetic 32 Empaste	500
Mimetic 32 masa	50
Mantequilla	50
S500 Ultra	5
Trimoline	20
Belcostick	C/N*

MÉTODO / PROCESO:

Amasado:	5' lento y 5 rápido. / Gluten ¾ amasado.
Temperatura masa:	26°C
Enfriado:	Laminar la masa en forma de rectángulo hasta 8 mm, reposar 30 minutos refrigerada con plástico. Luego, llevar al congelador y alcanzar 1°C a 4°C. Preparar el Mimetic, en forma de rectángulo del mismo ancho y la mitad del largo de la masa.
Laminado:	Cuando Mimetic y la masa tengan la misma consistencia, dar un pliegue doble y otro sencillo (12 capas), refrigerar.
Reposo:	30' en heladera cubierta con plástico.
Final Laminación:	Estirar hasta 3 a 4 mm, cortar triángulos de 25x12cm y trozos de masa de 70gr. Darle forma de croissant y colocar en una bandeja perforada con papel de horno.
Final Fermentación:	120' a 28°C and 85% humedad.
Decoración:	Glasear con Sunset Glaze cuando el producto tiene 60 minutos de fermentado en fermentación y 20 minutos antes de hornearse.
Horneo:	Temperatura de cocción: 190°C Tiempo horneo: 17 minutos Vapor: poco
Enfriado:	Colóquelo en una rejilla inmediatamente después de hornear.



Nutritional values per 100g*	Energy	Energy KJ	Fat / Saturated Fat	Carbs / Sugars	Fibers	Proteins	Salt
	346.83 kcal	1450.33 KJ	18.46 g / 8.91 g	36.81 g / 6.18 g	1.32 g	7.63 g	0.84 g

* Indicative values based on theoretical calculations.