



PAIN AU CHOCOLAT

Inspirado en la elegancia de la pastelería francesa, el Pain au Chocolat combina capas doradas y crujientes de masa laminada con el placer intenso del chocolate. Cada bocado revela el equilibrio perfecto entre una textura ligera, mantequillosa y hojaldrada, y un corazón de chocolate que transforma lo cotidiano en un momento especial. Ideal para disfrutar en el desayuno o la merienda, es una invitación a vivir la tradición con un toque de indulgencia moderna.

INGREDIENTES

Ingredientes masa:	Peso en gramos	g
Harina de fuerza	1000	
Sal	16	
Azúcar	130	
Mimetic 32	50	
S 500 Actiplus	6	
Levadura seca	18	
Agua	450	
Mimetic 32	450	
Belcosticks	420	

MÉTODO / PROCESO:

Amasado:	Amasar durante 5 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida, hasta alcanzar aproximadamente % del desarrollo del gluten.
Temperatura masa:	26°C
Enfriado:	Laminar la masa en forma de rectángulo hasta alcanzar un espesor de 8 mm. Cubrir con plástico y refrigerar durante 30 minutos. Posteriormente, llevar al congelador hasta que la masa alcance una temperatura de entre 1 °C y 4 °C. Preparar el Mimetic 32 en forma de rectángulo, con el mismo ancho y la mitad del largo de la masa.
Laminado:	Cuando el Mimetic 32 y la masa tengan la misma consistencia, realizar un pliegue doble y un pliegue sencillo (12 capas). Refrigerar antes de continuar el proceso.
Reposo:	Dejar reposar durante 30 minutos en refrigeración, cubierta con plástico.
Laminación final:	Estirar la masa hasta un espesor de 3 a 4 mm. Cortar rectángulos de 25 x 12 cm o porciones de aproximadamente 70 g. Colocar un Real Stick sobre cada pieza y enrollar de la forma habitual para obtener el formato tradicional.
Fermentación final:	Fermentar durante 120 minutos a 28 °C y 85 % de humedad relativa.
Decoración:	Aplicar Sunset Glaze cuando el producto haya completado aproximadamente 60 minutos de fermentación y nuevamente 20 minutos antes del horneado, si se desea un mejor acabado superficial.
Horneo:	Hornear a 190 °C durante 17 minutos, utilizando poco vapor.
Enfriado:	Colocar el producto sobre una rejilla inmediatamente después del horneado para favorecer un enfriamiento uniforme.

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía
386.75
kcal

Energía KJ
1616.61 kJ

Grasas / Grasas Saturadas
20.75 g / 10.81 g

Carbs / Azúcares
41.45 g / 14.37 g

Proteínas
7.25 g

Fibra
2.36
g

Sal
0.73
g

Sodio
290.3
mg

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía	Energía KJ	Grasas / Grasas Saturadas	Carbs / Azúcares	Proteínas	Fibra	Sal	Sodio
386.75 kcal	1616.61 kJ	20.75 g / 10.81 g	41.45 g / 14.37 g	7.25 g	2.36 g	0.73 g	290.3 mg

* Indicative values based on theoretical calculations.