

Petits Pains au Chocolat

koristeći IREKS FROST i BACK EXTRAKT



	masa/%	masa/kg
Pšenično brašno tip 500	100,0	10,000
IREKS FROST	3,0	0,300
BACK EXTRAKT	2,0	0,200
Šećer	10,0	1,000
Jaja	4,0	0,400
Maslac	3,0	0,300
So	2,0	0,200
Kvasac	5,0	0,500
Voda, oko	42,0	4,200 l
Ukupna masa		17,100

Vreme zamesa: 4 + 6 min, spiralni mikser

Temperatura testa: 16 – 18 °C

Fermentacija u masi: oko 60 min u frižideru

Odvaga testa: oko 0,050 kg

Međufermentacija: -

Uputstvo za rad: Nakon odmaranja u masi, uklopiti 0,300 kg margarina po kg testa i preklopiti 4 x 4. Preklopljeno testo odmoriti u frižideru 15 – 20 min, nakon čega rastanjiti testo na 3,0 – 3,5 mm debljine. Rezati trouglove dimenzija 12 x 8 cm, urolati sa dva čokoladna štapića i fermentisati. Po završenoj fermentaciji, premazati/isprskati jajima i peći bez pare.

Završna fermentacija: 60 – 90 min

Temperatura pečenja: 180 °C, bez pare

Vreme pečenja: oko 15 min