

## Petit pains de chocolate com IDEAL FROST e MALTA BACKEXTRAKT

Farinha de trigo	10,000 kg
Açúcar	1,000 kg
Ovos	0,400 kg
IDEAL FROST	0,300 kg
Manteiga	0,300 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,500 kg
Água	4,200 kg
Total	17,100 kg

Manteiga para folhados: 0,300 kg por kg de massa.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 16 – 18 °C.
- Repouso em bloco: cerca de 60 minutos no frio.
- Dar dos voltas em livro deixando repousar 15 - 20 minutos no frio.
- Laminar uma “manta” com 3 – 3,5 mm de espessura.
- Cortar retângulos de 12 x 8 cm e preencher com dois barrinhas de chocolate.
- Formar as peças e fermentar durante derca de 60 – 90 minutos em câmara de fermentação a 26 °C e 75% H.R.
- Pintar com ovo.
- Cozer a 180 °C (sem vapor) durante 15 minutos.

