

Petits Pains au Chocolat mit IREKS FROST und BACKEXTRAKT



| | |
|---------------------|----------------|
| Weizenmehl Type 550 | 10,000 kg |
| IREKS FROST | 0,300 kg |
| BACKEXTRAKT | 0,200 kg |
| Vollei | 0,400 kg |
| Butter | 0,300 kg |
| Zucker | 1,000 kg |
| Salz | 0,200 kg |
| Hefe | 0,500 kg |
| <u>Wasser, ca.</u> | <u>4,200 l</u> |
| Gesamtgewicht | 17,100 kg |

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 16 – 18 °C

Teigruhe: ca. 60 Minuten in der Kühlung

Teigeinlage: ca. 0,050 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe je kg Teig 0,300 kg Ziehbuttermargarine mit zwei doppelten Touren einziehen. Den fertig tourierten Teig 15 – 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen und auf eine Stärke von 3,0 – 3,5 mm ausrollen. Anschließend Rechtecke von 12 x 8 cm schneiden, mit zwei Schokostäbchen nach innen einschlagen und zur Gare stellen. Nach der Stückgare mit Ei abstreichen und ohne Dampf backen.

VOLLENDUNG
PERFECTION

REZEPT SERVICE
RECIPE SERVICE



Stückgare: 60 – 90 Minuten
Backtemperatur: 180 °C, ohne Dampf
Backzeit: ca. 15 Minuten