

## Petits Pains au Chocolat

IREKS FROZEN PLUS ve MALT EKSTRAKT SIVI ile çalışılmış



Buğday unu tip 550	10,000 kg
IREKS FROZEN PLUS	0,300 kg
MALT EKSTRAKT SIVI	0,200 kg
Şeker	1,000 kg
Yumurta	0,400 kg
Tereyağı	0,300 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,500 kg
Su, yaklaşık	4,200 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>17,050 kg</b>

Yoğurma süresi: 4 + 6 dakika, spiral yoğurucu

Hamur sıcaklığı: 16 °C – 18 °C

1. Fermantasyon: Yaklaşık 60 dakika soğukta

Hamur ağırlığı: Yaklaşık 0,050 kg

Ara dinlendirme: Yok

Uygulama: Hamur dinlendirildikten sonra her 1 kg hamur için 0,300 kg tereyağı/margarin ile iki çift tur verilir. Turlanmış hamur 15 – 20 dakika soğutucuda bekletilir ve 3,0 – 3,5 mm kalınlığında açılır. Daha sonra 12 x 24 cm ölçülerinde kesilir, içlerine iki çubuk çikolata koyulup sarılır ve mayalanmaya bırakılır. 2. Fermantasyondan sonra üzerlerine yumurta sürülür ve buhar verilmeden pişirilir.

2. Fermantasyon: 60 – 90 dakika

Fırın sıcaklığı: 180 °C, buhar verilmez

Fırın sıcaklığı: Yaklaşık 15 dakika