



# Pain au cacao



## ■ Pétrissage batteur ou spiral

1 <sup>ère</sup> vitesse	6 à 8 mn
2 <sup>ème</sup> vitesse	5 à 7 mn

- > *Bassiner la pâte 2 à 3 mn avant la fin du pétrissage en filet d'eau.*
- > *Température en fin de pétrissage 23°C.*

■ **Pointage** : 1h30 avec un rabat au bout de 45 mn.

■ **Pesage** : 110 grs et mise en forme en boule.

■ **Détente** : 15 mn.

■ **Façonnage** : En petit bâtard et lamé aussitôt en feuille.

■ **Apprêt** : 1h à 1h30 à température ambiante.

■ **Cuisson** : 200 à 220°C pendant 20 à 30 mn.

◆ **Prix de vente conseillé** :  
1 € soit 9 € le kg (coëff 7).



> *Le piment d'Espelette permet de relever l'arôme du cacao.*

- **Farine Millésime ou Tradition** 1 kg
- **Cacao poudre** 80 grs
- **Sucre** 80 grs
- **Sel** 20 grs
- **Levure** 15 grs
- **Eau (TB 50°C)** 0,75 l
- **Piment d'Espelette** 5 grs
- **Eau pour le bassinage** 0,1 l
- **Pistoles chocolats** 400 grs

