Nouveau

Savoureux



Un goûter tout chocolat pour encore plus de saveurs!

Tradi-Choc

Farine de Tradition 1 kg	Sucre 80 g
Eau 750 g (TB:6	0°C) Pépites de chocolat noir 400 g
Eau pour le bassinage 100 g	Cacao en poudre 80 g
Sel 20 g	Piment d'Espelette 5 g
Levure 15 g	

	-							
$\mathbf{\nu}$	Ο.	t۱	٠.	C	C	2	α	
Ρ	$\overline{}$	u	п	э	2	а	ч	C

	batteur ou spiral
1 ^{re} vitesse	6 à 8 min
2 ^e vitesse	6 à 7 min

Incorporer les pépites en fin de pétrissage et mélanger

en 1^{re} vitesse pendant 2 min.

Température de fin de pétrissage : environ 23 °C.

Pointage 1 h 30 à température ambiante, avec un rabat au bout

de 45 min.

Division 110 g en pâte.

Façonnage Manuel, bâtard court et mettre sur plaque à viennoise

ou diviser à la diviseuse et poser directement sur couche.

Astuce : Éviter de trop fariner au moment de la division et du façonnage.

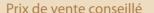
Il est préférable d'utiliser une bombe de graisse.

A pprêt 1 heure à 1 h 30 à température ambiante.

Scarification En feuille ou en saucisson.

Cuisson 200 à 220 °C, pendant 20 à 30 min, avec buée.





0,85 € la pièce

