

Nouveau

Savoureux



Étonnant

Un goûter tout chocolat pour encore plus de saveurs !

Tradi-Choc

Farine de Tradition 1 kg	Sucre 80 g
Eau 750 g (TB : 60 °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		

Pétrissage

	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.

Apprêt

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.



Prix de vente conseillé

0,85 € la pièce



Sucré