

## Pains au chocolat

### con STABILASE e MALTOINPASTA IREKS



Farina di grano tenero	10,000 kg
STABILASE	0,150 kg
MALTOINPASTA IREKS	0,100 kg
Zucchero	0,700 kg
Sale	0,180 kg
Lievito	0,500 kg
<u>Acqua, ca.</u>	<u>4,900 l</u>
<b>Totale impasto</b>	<b>16,530 kg</b>

Impasto: 3 minuti in 1<sup>a</sup> velocità + 3 minuti in 2<sup>a</sup> velocità (spirale)

Temperatura impasto: 16 - 18 °C

Riposo impasto: nessuno

Pezzatura: 0,050 kg

Riposo intermedio: nessuno

Istruzioni: per ogni kg di impasto utilizzare 0,250 kg di burro o margarina. Laminare l'impasto dando una piega a tre ed una a quattro (1 piega singola ed una doppia). Lasciare riposare l'impasto laminato a 5 °C, coperto con un telo di plastica, per 15 minuti tra ogni piega e per ca. 60 minuti dopo la piega finale, quindi stendere l'impasto fino allo spessore di 0,3 cm. Tagliare in rettangoli, inserire le apposite stecche di cioccolato e chiudere a libro, disporre su teglie coperte con carta da forno e una volta lievitati spennellare con uovo.

Lievitazione finale: 60 - 70 minuti a 28 °C e con 75 % U.R.

Cottura: infornare a ca. 230 °C, dando vapore. Cuocere per ca. 16 minuti