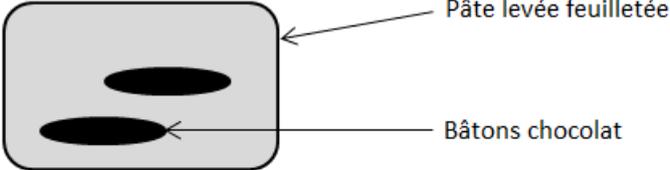




FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

16 pains au chocolat

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Détrempe :</u> Farine T45 Sel Sucre Beurre Levure Biologique Eau Lait	500g 10g 50g 50g 20g 130g 130g	<u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique) <u>POINTER</u> : à température ambiante <u>RETOMBER</u> : la pâte <u>RESERVER</u> : au froid
<u>Tourage :</u> Beurre de tourage	300g	<u>BEURRER, TOURER</u> :
<u>Garniture :</u> Bâton chocolat	32 pièces	<u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir <u>DETAILLER</u> : 16 pains au chocolat
<u>Dorure :</u> Oeuf	1 P	<u>FACONNER</u> : <u>APPRETER</u> : à l'étuve <u>DORER, CUIRE</u> : <u>RESERVER</u> : sur grille
<u>Croquis</u>		

www.pecher-mignon.fr