



CATEGORÍA

Pastelería



PAN BRIOCHE CON CHOCOLATE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Levadura Instantánea Bakels	1.000
Agua	0.015
Chockex Premium Dark	0.350
	0.120
Peso total:	1.485

MÉTODO

Base

- Incorporar a la amasadora la PM Masa Dulce, la levadura y paulatinamente el agua.
- Amasar durante 2 minutos en velocidad lenta y luego de 7 a 8 minutos en velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
- Depositar la masa en una bandeja plástica aceitada y cubrir con film plástico durante 50 minutos.
- Extender masa obteniendo un rectángulo de 25 x 35 cms y aplicar cobertura de chocolate Chockex Premium Dark picado.
- Enrollar y realizar 2 cortes para tener 3 piezas de 10 cm de largo.
- Dejar fermentar dentro de un molde de queque durante 25 a 30 minutos o hasta que la masa pase el borde del molde.
- Hornear a 180°C po 27 a 28 minutos.

(Receta para 3 unidades)