





Masas Dulces, Pastelería

PAN BRIOCHE CON CHOCOLATE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente

Levadura Instantánea Bakels

Chockex Premium Dark

KG 1.000

> 0.015 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 Darkpicado.
- -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)