

Pain au cacao et chocolat noir

Ingrédients	quantité	%
Farine blanche	1,000 kg	100 %
eau	0,650 kg	65 %
sel	0,020 kg	2 %
Levure boulangère	0,030 kg	3 %
sucré	0,200 kg	20 %
cacao en poudre	0,070 kg	7 %
beurre	0,030 kg	3 %
oeuf (1)	0,050 kg	5 %
pâte fermentée	0,300 kg	30 %
pistole de chocolat	0,030 kg	30 %
rendement	2,650 kg	

Méthode

Pétrissage: 3-4 min à vit#1 puis ajouter la pâte fermentée puis 5 minutes à vit#2. Ajouter les chocolats et viser 24-25C. Viser température de pâte à 24-25C

Pointage: 90 minutes à température ambiante.

Pesage et boulage: 530 gr. **Détente:** 10-15 minutes

Façonnage: miche sur plaque avec papier. **Apprêt:** 90 min.

Cuisson: badigeonner à l'oeuf et cuire 20-25 min à 180C

Température de base	taux d'hydratation	Consistance
55 C	65%	ferme