

Pão de cacau com gotas de chocolate

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO PÃO CACAU DO BRASIL
AÇÚCAR REFINADO
FERMENTO
ÁGUA

DECORAÇÃO:

CREME DE CONFEITEIRO
GOTA DE CHOCOLATE AO LEITE



RECEITA DA MASSA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE CACAU DO BRASIL	10	100 g	500 g
AÇÚCAR REFINADO	10	100 g	500g
GOTAS DE CHOCOLATE	10	100 g	500 g
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO FRESCO	3	30 g	150 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de Cacau, açúcar, e a farinha na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Adicionar as gotas de chocolate meio amargo e bater em velocidade baixa 1 minuto.
- 5- Dividir em porções de 40 gramas. Descansar por 10 minutos.
- 6- Modelar em formato de rosca rei ou coroa e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 7- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2,0 horas ou até dobrar de tamanho.
- 8- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou por 15 minutos a 160 C em forno turbo.
- 9- Deixa esfriar e decore com creme de confeiteiro e gotas de chocolate ao leite á gosto ou conforme sugestão da foto.