

Chocoladekoeken met FROSTKROKANT en MALTINE

Pain au chocolat avec FROSTKROKANT et MALTINE



Bloem	10.000 g	Farine
FROSTKROKANT	300 g	FROSTKROKANT
MALTINE	200 g	MALTINE
Suiker	1.000 g	Sucre
Ei	400 g	Oeuf
Boter	300 g	Beurre
Zout	170 g	Sel
Gist	500 g	Levure
Water	4.200 g	Eau

Kneedtijd	4 + 6 min.	Pétrissage
Deegtemperatuur	24 °C	Température de la pâte
Afwegen	3.900 g	Peser
Diepvries	60 min.	Congélateur

PERFECTION

- Verwerkingsmethode:** Na het afknedden het deeg afwegen en platdrukken.
Gedurende 1 uur in diepvries zetten.
Toeren 2 van 4 met 1 kg toerboter.
Erna 1 uur in frigo en uitrollen tussen de 3,0 en 3,5 mm.
Snijd deegstukken van 12 op 8 cm staafjes opleggen en vormen zoals een chocoladekoek.
- Procédé de fabrication :** Après le pétrissage, pesez la pâte et aplatissez-la.
Mettez au congélateur pendant 1 heure.
Tournez 2 sur 4 avec 1 kg de beurre de tourrage.
Ensuite, placez-les au réfrigérateur pendant 1 heure et abaissez entre 3,0 et 3,5 mm.
Coupez des morceaux de pâte de 12 par 8 cm et façonnez-les comme un gâteau au chocolat.

Narijs	60 – 90 min.	Apprêt
Oventemperatuur	210 - 190 °C	Température du four
Baktijd	16 min.	Temps de cuisson