

Individual Chocolate

Composición	
Masa de brioche	50 g
Relleno de chocolate	15 g
Chocolate	10 g
TOTAL MASA	75 g



Medidas:

Ancho: 50 mm

Largo: 100 mm

Alto: 40 mm

Ingredientes amasado	
Tegral Soft'r Pur Beurre	1000 g
Agua	450 g
Levadura	40 g
TOTAL MASA	1,490 Kg

Proceso:

Amasado: fino y elástico

Temperatura de la masa: 25°C

Reposo en bola: bolear y reposar durante 10 minutos

Peso: 50g

Forma: estirar y rellenar de **Kimocrem 401 F**. Dar cortes y enrollar

Fermentación: 90 minutos a 28°C y 85% HR

Acabado antes de hornear: pintar con **Sunset Glaze**

Temperatura del horno: 230°C

Tiempo de horneado: 10 minutos

Acabado:

Una vez cocido y frío, bañar las puntas con **Coverlux Extra Dark**