

Le Pit's Choco !



avec Mix Pitas
emploi à 100 %
en sac de 10 kg




IREKS

Le Pit's Choco !



Recette Pitas Chocolat

Mix Pitas	10 kg
Eau (TB 56°C).....	7,5 l + 0,5 l pour bassinage fin de pétrissage
Sucre	0,800 kg
Poudre de cacao non sucrée.....	0,800 kg
Levure.....	0,200 kg
Optilis.....	0,100 kg
Chocolat de couverture à mettre en fin de pétrissage.....	4 kg

Mode d'emploi

Pétrissage

1 ^{ère} vitesse	5 minutes
2 ^e vitesse.....	6 minutes
Température de pâte	24°C
Pointage	45 min
Détente	15 min
Façonnage.....	en petites pièces de 0,150 kg à 0,200 kg
Apprêt.....	2 h à 15°C
Cuisson	220°C pour une durée approximative de 20 min

Notre conseil

Poser les pâtons sur feuille de cuisson avant enfournement afin d'éviter de salir la sole du four.



IREKS FRANCE SARL
269, rue des Brasseries
BP 14 - Maxéville
54 527 LAXOU Cedex
Tél. 03 83 17 49 49
Fax 03 83 35 18 62
produits@ireksfrance.fr
www.ireks.fr

Passionnément
Chocolat !