

# Trancinha Doublê

2366

---

## Ingredientes

### Preparo

2.5kg Farinha De Trigo

---

75g Fermento Biológico Fresco

---

900g Gotas De Chocolate

---

1.25L Água Gelada

---

50g Cacau Em Pó

---

1kg Pamix 10 Pamix 10

---

### Acabamento

960g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

---

160g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

---



*Imagem não  
disponível*

---

## Modo de Fazer

## **PREPARO**

01. Colocar o Zeelandia Pamix 10 e a farinha de trigo na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
02. Adicionar parte da água gelada (1 L) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (250 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir a massa em duas partes iguais.
05. Colocar uma metade da massa na masseira.
06. Adicionar 450g de gotas de chocolate e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por 1 minuto.
07. Reservar.
08. Colocar a outra metade da massa na masseira.
09. Adicionar o cacau em pó e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
10. Adicionar 450g de gotas de chocolate e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
11. Dividir as massas em partes de 175g.
12. Bolear.
13. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
14. Modelar em formato de bastão com aproximadamente 30 cm de comprimento.
15. Unir as massas brancas com a massas de chocolate torcendo-as entre si.
16. Colocar em formas de pão de forma baby (11 x 15 x 10 cm de altura), previamente untadas com Zeelandia Carlo ou Zeelandia Carlex Spray.
17. Fermentar em câmara de fermentação (33 °C) por aproximadamente 120 minutos ou até o ponto.
18. Forneir a 180°C por aproximadamente 40 minutos.
19. Desenformar ainda quente.

## **DICA**

\*Outro forneamento:

- Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 35 minutos.

## **ACABAMENTO**

01. Aquecer o Chocolatier ChocoNut e Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas.
02. Cobrir a superfície com Chocolatier Choconut.
03. Com auxílio de um saco de confeitar, riscar a superfície com o Chocolatier ChocoBlanc.

## **Dicas**

## **Rendimento / Quebra**

16 Unidades de 380 g

## **Validade**

360 horas

## **Equipamentos**

Masseira

---

Forno

---

Saco De Confeitar

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Recipiente

---

Câmara De Fermentação

---

Forma Para Pão De Forma Baby

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 80g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	338	17
Carboidratos (g)	45	15
Açúcares totais (g)	13	
Aç adicionados (g)	12	24
Proteínas (g)	6.1	12
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	6.8	34
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.4	6
Sódio (mg)	42	2