

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. Fornear 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