Rustique Cacau

2630

Ingredientes

PREPARO

50g	Fermento Biológico Fresco
120g	Açúcar Refinado
1470ml	Água Gelada
20g	Raspas De Laranja
140g	Cacau Em Pó
700g	Chocolate Meio Amargo Picado
2kg	Rustique Madre Rustique Madre

Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Rustique Madre, o cacau em pó e o açúcar na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
02. Adicionar parte da água gelada (1,2 L) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (270 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 8 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Adicionar o chocolate picado e as raspas de laranja e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
05. Colocar a massa em caixa plástica previamente untada.
06. Cobrir com saco plástico. Descansar por 30 minutos.
07. Dividir em partes de 300 g.
08. Pré-modelar a massa em formato de filão curto sem apertar (para não retirar os gases da fermentação).
09. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos em mesa polvilhada com farinha de trigo.
10. Modelar a massa em formato de filão curto.
11. Colocar os pães com a costura para cima em uma lona polvilhada com farinha de trigo. Puxar a dobra para o pão não grudar um no outro.
12. Fermentar em armário de fermentação em temperatura ambiente por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto.
13. Com o auxílio de uma palheta, colocar o pão em assadeira perfurada forrada com papel manteiga previamente untado.
14. Dar o fio no sentido do comprimento.
15. Fornear a 220°C em forno lastro com vapor por aproximadamente 30 minutos.

Dicas

:
- Outro forneamento:
* Forno Turbo: aquecer o forno a 250°C e colocar o pão. Dar vapor e desligar o forno por 10 minutos. Religar o forno e reduzir a temperatura para 160°C por aproximadamente 20 minutos.
- É possível substituir o chocolate meio amargo por chocolate ao leite.
- Pode-se utilizar gotas de chocolate meio amargo.

Rendimento / Quebra

15 Unidades de 265 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno Com Vapor
- Armário Fermentação
- Balança
- Assadeira Perfurada
- Caixa Plástica
- Cortador De Pestana
- Assadeiras
- Papel Manteiga
- Lona
- Palheta

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	139	7
Carboidratos (g)	25	8
Açúcares Totais (g)	2.0	
Aç Adicionados (g)	1.5	3
Proteínas (g)	3.6	7
Gorduras Totais (g)	3.1	5
Gorduras Saturadas (g)	1.4	7
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	217	9