

Danoises avec MALTERRY CROWN, IREKS MALT EXTRACT K et MELLA-KREM



Pâte:

Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
MALTERRY CROWN	0.200 kg	2 %	0 lb	7 oz
IREKS MALT EXTRACT K	0.200 kg	2 %	0 lb	7 oz
Œuf entier	0.400 kg	4 %	0 lb	14 oz
Beurre	0.300 kg	3 %	0 lb	10.5 oz
Sel	0.200 kg	2 %	0 lb	7 oz
Levure fraîche	0.500 kg	5 %	1 lb	1.5 oz
Eau, approx.	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
Poids total	16.800 kg		36 lb	15 oz

Temps de mélange: 3 minutes lentement + 3 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de pâte: 20 °C (68 °F)

Fermentation en masse: 10 minutes

Préparation: Incorporer 0.250 kg (2 lb 3.5 oz) de beurre de tourage par kg (2 lb 3.5 oz) de pâte en deux tours simples. Il est conseillé d'observer de brèves détentes entre les tours individuels et de ne pas descendre en dessous d'une épaisseur d'approx. 10 mm (0.4 inches) au laminoir durant le tourage.

Fourrage à la crème au chocolat et à l'extrait de malt:

IREKS MALT EXTRACT K	3.675 kg	100 %	8 lb	1.5 oz
MELLA-KREM	2.100 kg	57 %	4 lb	10 oz
Œuf entier	0.525 kg	14 %	1 lb	2.5 oz
Eau	2.100 kg	57 %	4 lb	10 oz
<u>Pépites de chocolat</u>	<u>2.100 kg</u>	<u>57 %</u>	<u>4 lb</u>	<u>10 oz</u>
Poids total	10.500 kg		23 lb	2 oz

Temps de repos: approx. 1 heure

Poids: approx. 0.035 kg (1.2 oz)

Préparation: Battre brièvement IREKS MALT EXTRACT K, MELLA-KREM, les œufs entiers et l'eau jusqu'à une consistance lisse. Ensuite incorporer les pépites de chocolat et laisser reposer pendant approx. 1 heure. Abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm (0.12 inches) et découper en carré de 11 cm x 11 cm (4.3 inches x 4.3 inches). Inciser les pâtons à un coin et dresser parallèlement à l'incision le fourrage à la crème au chocolat et à l'extrait de malt. Ensuite tirer le coin opposé à travers l'incision et appuyer légèrement. Déposer sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé et laisser fermenter. À $\frac{3}{4}$ de fermentation, saupoudrer légèrement de crumble et cuire avec peu de vapeur.

Fermentation finale: approx. 40 minutes

Température de cuisson: 210 °C (410 °F), avec peu de vapeur

Temps de cuisson: 15 – 18 minutes

Préparation: Après la cuisson, abricoter les produits de boulangerie-pâtisserie et saupoudrer avec du sucre glace.