

CARACHOC

LE PETIT PLAISIR DES GRANDS GOURMANDS



**PÉPITES DE
CHOCOLAT**



**CARAMEL
FONDANT**



**AMANDES
CROQUANTES**



PLUTÔT CLASSIQUE OU GOURMAND ?

Carachoc se décline aussi bien en version Classique qu'en version Gourmande (briochée). Réalisez des petites pièces (navettes, pattes d'ours, etc.) ou des produits plus gros (brioches, baguettes, etc.)



PRÉPARATION

pour l'élaboration de pains et viennoiseries aux saveurs
chocolat et caramel, avec des amandes et graines
croquantes.



VERSION CLASSIQUE

VERSION GOURMANDE

INGRÉDIENTS

| | | |
|---------------------------|-------------|-------|
| Mix CARACHOC | 1 kg | 1 kg |
| Eau | 550 à 600 g | 500 g |
| Levure sèche de boulanger | 20 g | 20 g |
| Sel* | 18 g | 18 g |
| Sucre | / | 50 g |
| Beurre | / | 100 g |

* selon préconisation ANSES ou votre dosage habituel

PÉTRISSAGE

| | Spirale/batteur | Spirale/batteur |
|--------------|-----------------|-----------------|
| T° de base | 63°C | 55°C |
| 1ère vitesse | 5 min | 5 min |
| 2ème vitesse | 7 min | 7 min |
| T° de pâte | 25°C | 25°C |

POINTAGE (1^{ère} levée dans la cuve du pétrin)

En masse, 30 min

DIVISION

Selon le poids désiré

DÉTENTE

En pâtons 15 à 20 min

FAÇONNAGE

Selon la forme souhaitée

APPRÊT (2^{ème} levée)

1h15 à 25°C

CUISSON

Sur plaque dans un four à sole à 180°C
pendant 20 min pour 150g