# PÃO DE CHOCOLATE COM GOTAS DE CHOCOLATE E RASPAS DE LARANJA

## Chef Paulo Dourado

## INGREDIENTES

- 120g de chocolate 50%
- 400g de gotas de chocolate
- 40g de café solúvel
- 200g de açúcar mascavo
- 30g de sal
- 30g de melhorador
- 30g de fermento biológico seco
- Raspas de 1 laranja
- 2kg de farinha de trigo
- 800ml a 1litro de água



## MODO DE PREPARO

1. Em uma masseira, adicione a farinha, o chocolate, o açúcar mascavo, o fermento, o melhorador e o sal. Deixe esses ingredientes misturarem por 1 minuto.
2. Dissolva o café solúvel em um pouco de água e adicione na mistura.
3. Vá adicionando a água, sendo parte dela em gelo e misture. Vá mexendo e adicionando a água até dar o ponto.
4. Deixe a massa bater até dar o ponto véu.
5. Adicione as gotas de chocolate e as raspas de laranja e misture por mais 1 minuto.
6. Separe pedaços de 400g de modele o pão.
7. Prepare um recipiente com 100g de farinha e 100g de amido e misture esses dois ingredientes.
8. Passe os pães modelados nessa mistura e coloque-os na assadeira para fermentar.
9. Deixe os pães crescerem por 1:30 a 2:00 horas.

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

10. Assim que crescerem, faça um corte no meio do pão usando uma lâmina.
11. Adicione margarina nesse corte do pão.
12. Asse os pães a 230°C por 20 minutos.
13. Se o forno não tiver vapor, adicione um pouco de água antes de assar.
14. Retire os pães e sirva para os seus clientes.

**RENDIMENTO: 10 UNIDADES.**


GESTÃO PARA NEGOCIOS DE
VEJA NOSSOS AVISOS
MASSA FOLHADA PROFISSIONAL
MASSAS
APRENDA TUDO QUE PRECISA EM ÚNICO LUGAR.
Mais de 400 aulas disponíveis imediatamente e 60 aulas novas todos os meses.
CHANTILLY PROFISSIONAL
COMECE
COMO COMEÇAR A PRODUZIR SALGADOS
COMO FIDELIZAR SEUS CLIENTES