Pão de Cacau

Tempo de preparo

240 minutos

Rendimento

3 pães de 600gr cada

Sobre a Receita

O Pão de Cacau é uma delícia artesanal que combina a riqueza do cacau com a suavidade do fermento natural. As gotas de chocolate 60% derretem no forno, criando bolsões de sabor intenso que contrastam perfeitamente com a massa levemente amarga do cacau. Este pão é ideal para ser apreciado no café da manhã, como sobremesa ou até mesmo como um lanche sofisticado.

A utilização do cacau na panificação é uma prática que remonta às antigas civilizações da América Central, onde o cacau era considerado um alimento dos deuses. Com o tempo, o cacau foi incorporado em diversas receitas ao redor do mundo, incluindo pães. O fermento natural, ou levain, utilizado nesta receita, é uma técnica ancestral que confere ao pão uma textura única e um sabor mais complexo, resultado de uma fermentação lenta e controlada. A adição de gotas de chocolate é uma adaptação moderna que eleva ainda mais o sabor deste pão.

- Versatilidade: Pode ser vendido individualmente, em pacotes ou como parte de cestas de presente, aumentando as oportunidades de venda.
- Rendimento: Com um rendimento de aproximadamente 3 pães de 600g cada, é uma opção eficiente para produção em pequena escala.
- Tempo de Preparo: Embora o tempo total de preparo seja de cerca de 4 horas, mais 18 horas de resfriamento, o resultado final compensa o esforço, permitindo uma alta rotatividade na produção.

Ingredientes

Farinha de Trigo SUPREMA Fermentação Natural (100%) - 1,000 kg
Sal (2%) - 0,020 kg
Fermento Natural – Levain (30%) - 0,200 kg
Fermento biológico Seco (0,1%) - 0,001 kg
Água (70%) - 0,600 kg
Cacau em pó 100% (2%) - 0,020 kg
Água para diluir o cacau (2%) - 0,020 kg
Gotas de chocolate 60% (30%) - 0,300 kg

Modo de Preparo

1. Autólise: na masseira colocar a farinha de trigo SUPREMA Fermentação Natural, e 60% da quantidade de água (600g), misturar na velocidade lenta, e reservar por no mínimo 30 minutos, em refrige
2. Fazer a pastinha de cacau em pó com a água para diluir, reservar
3. Na masseira, após esse tempo, adicionar a autólise, o sal e o fermento biológico. Bater por 1 minuto na velocidade 1
4. Adicionar o fermento natural e deixar bater por 5 minutos na velocidade 1
5. Passar para a velocidade 2 e deixar bater até desenvolver o véu, aproximadamente 5 minutos, ir adicionando a água restante aos poucos
6. Após o véu desenvolvido, adicionar a pasta de cacau. Depois que estiver homogênea, adicionar as gotas de chocolate na velocidade lenta por 5 minutos
7. Colocar a massa dentro de uma caixa e deixar fermentar por aproximadamente 2 horas ou até dobrar de tamanho
8. Porcionar e pré-modelar, deixar descansar por 30 minutos. E modelar como preferir
9. Deixar num banneton resfriado de um dia para o outro (aproximadamente 18 horas á 8°C)
10. Se preferir: realizar uma incisão de 45° no pão para que o vapor saia pelo lugar estabelecido
11. Assar no forno de lastro a 260°C teto e 240°C lastro por aproximadamente 25 minutos