

## Milk Loaf Cacao



### Ingrédients

#### Milk Loaf Cacao

Flour	100%	10000g
Salt	1,5%	150g
Yeast	5%	500g
zie product_id	15%	1500g
zie product_id	5%	500g
Sugar	12%	1200g
Water approx.	48%	4800g

#### Filling

Cacao paste

### Mode d'emploi

Kneading	Mix all ingredients into a well developed dough.
Dough temperature	Approx. 28-30°C.
Scale	Approx. 2100 grams for 30 pieces.
Dough rest	Approx. 20-30 minutes
Moulding	As showed on the photo above.
Final proof	Approx. 60-70 minutes.
Baking	Approx. 10 minutes at 220°C.



Pour toutes informations complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au numéro suivant: 06 76 32 39 17 ou au numéro 01 30 75 93 17. Nos spécialistes sont là pour répondre à toutes vos interrogations.

Matières premières de boulangerie

Sonneveld France SARL - Avenue de la Constellation27 - 95800 CERGY - France

Tél. 01.30.75.93.17 - Fax 01.30.75.96.06 - www.sonneveld.com - contact@sonneveld.fr

21-08-2019