

# PANDORA

PASTRY PANDORA

Special powdered mix to make leavened products, as well as croissants and other puff pastry recipes. Highly freeze-resistant and perfect to combine with all our best creamy spreads, making your products a true stand out from the competition. Also available in a version enriched with grains. Discover the whole range of products.



## MODALITÀ D'USO



Croissant



Colombina



Brioche



Danish pastry



Veneziana



Kranz

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070095

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte



Senf

## INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Details

Zubereitung für die Herstellung von Hefe- und Blätterteiggebäck. Besonders geeignet zum Einfrieren und in Kombination mit unseren besten Füllungen für Produkte von hoher Qualität, die auch den anspruchsvollsten Gaumen zufriedenstellen. Auch in der Vollkornvariante erhältlich.

## Beschreibung

Komplettmischung für die Herstellung von CROISSANTS, CROISSANT, BRIOCHE, HEFEGEBÄCK, VENEZIANISCHEN BRÖTCHEN, COLOMBINE, KRAPPEN, BERLINER nach der Schnellmethode (direkt).

## Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

## Directions for use

CROISSANT

PANDORA DOLCE\_\_\_\_\_ 1000 g

Bierhefe\_\_\_\_\_ 50 g

Wasser bei 20 °C\_\_\_\_\_ 400-420 g

Margarine Platte Croissant\_\_ 300 g

TEIG: PANDORA DOLCE, Hefe und Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten und 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

ZUBEREITUNG: Den Teig ausrollen, die Margarine in die Mitte geben und den Teig so darüber falten, dass sie vollständig umhüllt ist.

Den Teig ausrollen und in drei Schichten falten. Den Vorgang des Ausrollens und Faltens wiederholen.

10 Minuten ruhen lassen, auf eine Höhe von etwa 4 Millimetern ausrollen und Dreiecke mit dem gewünschten Gewicht ausschneiden.

Die Dreiecke fest aufrollen und auf Backbleche legen, dabei die Enden in die klassische Croissantform biegen.

GÄRUNG: 60-80 Minuten bei 28-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von etwa 80 % im Kühlraum gehen lassen; es wird empfohlen, mit dem Backen zu beginnen, bevor die maximale Gärung erreicht ist.

BACKEN: Die Croissants bei 200°C etwa 20 Minuten backen, nachdem sie mit Ei bestrichen wurden.

Weitere Anwendungsrezepte können beim Händler vor Ort angefordert oder auf der Website [www.irca.net](http://www.irca.net) eingesehen werden.



Extraordinary  
made simple.