

PANDORA AI CEREALI

PASTRY PANDORA

Special powdered mix to make leavened products, as well as croissants and other puff pastry recipes, enriched with rustic and tasty grains. 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 classic version, without grains. Discover the whole range of products.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Colombina



Brioche



Danish pastry



Veneziana



Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070650

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei



Soja



Milch



Semi

Cross-contaminations



Schalenfrüchte



Senf

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INFO

Details

Spezielle Zubereitung für die Herstellung von Hefe- und Blätterteiggebäck, angereichert mit rustikalen und schmackhaften Getreidesorten. 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 klassischen Variante ohne Getreide erhältlich.

Beschreibung

Komplette Getreidemischung (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer und Dinkel) für die Herstellung von CROISSANTS, DANISH PASTRY, KRANZ, BRIOCHE nach der Schnellmethode (direkt); auch speziell zum Einfrieren geeignet.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

GETREIDECROISSANTS

PANDORA MIT GETREIDE 1000 g

Bierhefe 40 g

Wasser 450-470 g

Margarine für Croissants 400 g

TEIG: PANDORA MIT GETREIDE, Hefe und Wasser zu einem glatten Teig verkneten, ausrollen und 5 Minuten bei Raumtemperatur (20-24 °C) ruhen lassen.

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

Den Teig ausrollen und in drei Schichten falten. Den Vorgang des Ausrollens und Faltens dreimal wiederholen, sodass insgesamt drei Dreifachfalten entstehen, dann 5 Minuten ruhen lassen.

Den Teig schließlich auf eine Dicke von etwa 4 Millimetern ausrollen, in Dreiecke schneiden, diese fest aufrollen und auf Backbleche legen, wobei die Enden in die klassische Croissantform gebogen werden.

GÄRVORGANG: 60-80 Minuten bei einer Temperatur von 28-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von etwa 80 % ruhen lassen.

Es wird empfohlen, die Croissants zu backen, bevor sie ihre maximale Gärung erreicht haben.

BACKEN: Die Croissants bei 190-200 °C etwa 20 Minuten backen, nachdem sie mit Ei bestrichen wurden.

Die Croissants können vor dem Aufrollen mit unseren Fruchtkonfitüren gefüllt werden. Beliebte backfeste Alternativen sind CHOCOLAKE CHOCOLAT und die speziellen SCHOKOLADENSTÄBCHEN.

HINWEISE: Die angegebenen Temperaturen und Zeiten können nach Ermessen des Bedieners geändert werden, um sie an die jeweiligen Umgebungsbedingungen anzupassen. Bei Teigen mit mehr als 5 kg PANDORA MIT GETREIDE wird empfohlen, die Hefemenge zu reduzieren.



Extraordinary
made simple.