

PANDORA GRAN

SVILUPPO

PASTRY PANDORA

Special powdered mix to make leavened products, croissants and other puff pastry products. Compared to the classic version, this recipe is specially designed to provide best rising results during baking. Highly freeze-resistant and perfect to combine with all our creamy spreads, making your products a true stand out from the competition. Discover also Pandora Gran Sviluppo Integrale and the whole Pandora range of products!



MODALITÀ D'USO



Croissant



Colombina



Brioche



Danish pastry



Veneziana



Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070070

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. Im Vergleich zur klassischen Version von Pandora garantiert spezielle Rezeptur eine bessere Entwicklung beim Backen und eine stärkere Blätterung. Besonders geeignet zum Einfrieren und Kombination mit unseren besten Füllungen für Produkte von hoher Qualität, die auch den anspruchsvollsten Gaumen zufriedenstellen. Auch als Vollkornvariante erhältlich.

Beschreibung

Komplettmischung für die Herstellung von CROISSANTS, DANISH PASTRY, KRANZ, BRIOCHE nach der Schnellmethode (direkt) speziell zum Einfrieren geeignet.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

CROISSANTS

PANDORA GRAN SVILUPPO 1000 g

Hefe 40 g

Kaltes Wasser bei 5-10 °C 400-450 g

Margarine für Croissants 400 g

TEIG: PANDORA GRANDE SVILUPPO, Hefe und Wasser kneten, bis ein glatter und samtiger Teig entsteht.

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 viermal falten; den Vorgang des Ausrollens und Faltens noch einmal wiederholen, sodass insgesamt zwei Vierfachfalten 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.

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

BACKEN: Die Croissants bei 190-200 °C etwa 20 Minuten backen, nachdem sie mit Ei bestrichen wurden. Die Croissants können beim Aufrollen mit Fruchtkonfitüre gefüllt werden. Beliebte backfeste Alternativen sind CHOCOLATE, NOUGAT, GIANDUIA und die speziellen Schokoladenriegel.

Weitere Anwendungsrezepte können beim Händler vor Ort angefordert oder auf der Website www.irca.net eingesehen werden.



Extraordinary
made simple.