

PANDORA GRAN

SVILUPPO INTEGRALE

PASTRY PANDORA

Special powdered mix to make whole wheat 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 and the whole Pandora range of products!



MODALITÀ D'USO



Croissant



Colombina



Brioche



Danish pastry



Veneziana



Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070072

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte



Senf

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Details

Spezielle Backmischung für die Herstellung von Vollkorn-Hefe- und Blätterteiggebäck. Im Vergleich zur klassischen Version von Pandora garantiert diese spezielle Rezeptur eine bessere Entwicklung beim Backen und eine stärkere Blätterung. Besonders geeignet zum Einfrieren und in Kombination mit unseren besten Füllungen für Produkte von hoher Qualität, die auch den anspruchsvollsten Gaumen zufriedenstellen. Auch in einer nicht-vollkornigen Version erhältlich.

Beschreibung

Komplettmischung auf Vollkornmehlbasis für die die Herstellung von CROISSANTS, DANISH PASTRY, KRANZ, BRIOCHE nach Schnellverfahren (direkt); speziell auch zum Einfrieren geeignet.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

VOLLKORN-CROISSANTS

PANDORA VOLLKORN GRANDE SVILUPPO 1000 g

Bierhefe 50 g

Wasser 450-470 g

Margarine für Croissants 400 g

TEIG: PANDORA VOLLKORN GRANDE SVILUPPO, Hefe und Wasser zu einem glatten Teig verkneten, ausrollen und 15-20 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 10-15 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: 80-90 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.

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



Extraordinary
made simple.