

PANDORA SALATA

PASTRY PANDORA

Special powdered mix to make savoury leavened products and puff pastry products. Highly freeze-resistant. Within the Pandora line you will also find special mixes for sweet puff pastry products and much more. Discover the whole range.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Brioche



Tartina



Torta



Panettone gastronomico

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980705

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte



Senf

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Beschreibung

Fertigmischung für die Herstellung von HERZHAFTEN CROISSANTS, CANAPÉS, GASTRONOMISCHEN CROISSANTS, FOCACCINE
HERZHAFTEN KUCHEN.

Denomination

Halbfertigprodukt für feine Backwaren.

Directions for use

CROISSANT

PANDORA HERZHAFT_____ 1000 g

Bierhefe_____ 60 g

Wasser bei 20 °C_____ 400-450 g

Margarine Platte Croissant__ 250 g

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

ZUBEREITUNG: Den Teig ausrollen, die Margarine in die Mitte geben und den Teig so darüber falten, dass sie vollständig umhül
Den Teig ausrollen und in drei Schichten falten, dann den Vorgang des Ausrollens und Faltens wiederholen.

10 Minuten ruhen lassen, auf eine Dicke von ca.

4 mm aus und Dreiecke mit dem gewünschten Gewicht ausschneiden, diese von der Basis zur Spitze hin fest aufrollen und auf
Backbleche legen, wobei die Enden in die klassische Croissantform gebogen werden.

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

BACKEN: Die Croissants bei 200-220°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.**