

# 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



Torta



Brioche



Panettone gastronomico



Tartina

## 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 UND 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 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, 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](http://www.irca.net) eingesehen werden.



Extraordinary  
made simple.