

PANDORA

PASTELES PANDORA

Mezcla especial en polvo para elaborar productos fermentados, croissants y otras recetas de hojaldre. Altamente resistente a la congelación y perfecta para combinar con nuestras mejores cremas para untar, haciendo que sus productos destaquen entre la competencia. También disponible en una versión enriquecida con cereales. Descubra toda la gama de productos.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Colombina



Brioche



Danish pastry



Veneziana



Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070095

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Huevos



La



Leche

Cross-contaminations



Frutos



Senape

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Detalles

Preparado específico para la producción de productos con levadura y hojaldrados. Especialmente indicado para la ultracongelación y para combinar con nuestros mejores rellenos, para productos de alta calidad y capaces de satisfacer las necesidades de los paladares más exigentes. También está disponible la variante Ai cereali.

Descripción

preparado completo para la producción de CROISSANTS, CROISSANTS BRIOCHE, BRIOCHES, TRENZAS, VENECIANAS, COLOMBINAS, KRAPPENS, DULCES RELLENOS FRITOS con método rápido (directo).

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

CROISSANT

PANDORA DOLCE _____ 1000 g

levadura de cerveza _____ 50 g

agua a 20°C _____ 400-420 g

margarina en placa para croissant _____ 300 g

AMASADO: mezclar PANDORA DOLCE, levadura y agua hasta obtener una masa lisa y aterciopelada, dejar reposar durante 10 minutos a temperatura ambiente.

PROCEDIMIENTO: extender la masa, colocar la margarina en el centro y plegarla sobre ella para envolverla completamente.

Estirar la masa y doblarla sobre sí misma en tres capas. Repetir la operación de estirado y plegado.

Dejar reposar durante 10 minutos, estirar a una altura de unos 4 mm y cortar triángulos del peso deseado.

Enrollar los triángulos bien apretados y colocarlos sobre bandejas curvando los extremos en la forma clásica de los croissants.

FERMENTACIÓN: dejar en la cámara durante 60-80 minutos a 28-30 °C y con humedad relativa de aproximadamente el 80 %; se recomienda pasar a la cocción antes de alcanzar el máximo de fermentación.

COCCIÓN: cocinar los croissants a 200 °C durante unos 20 minutos, después de haberles dado brillo pincelándolos con huevo.

Se pueden solicitar otras recetas de aplicación al distribuidor de la zona o consultarlas en el sitio web www.irca.net.



Extraordinary
made simple.