

PANDORA AI CEREALI

PASTELES

PANDORA

Mezcla especial en polvo para elaborar productos fermentados, croissants y otras recetas de hojaldre, enriquecida con cereales rústicos y sabrosos. 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 versión clásica, sin cereales. Descubra toda la gama de productos.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Colombina



Brioche



Danish pastry



Veneziana



Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070650

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Huevos



La



Leche



Semi

Cross-contaminations



Frutos



Senape

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INFO

Detalles

Preparado específico para la producción de productos con levadura y hojaldrados, enriquecido con cereales rústicos y sabrosos. 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 clásica Senza cereali.

Descripción

preparado completo de cereales (trigo, cebada, centeno, avena y espelta) para la producción de CROISSANTS, PASTELERÍA DANESA, KRANZ, BRIOCHES con método rápido (directo); especial también para la ultracongelación.

Denominación

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

CROISSANT DE CEREALES

PANDORA AI CEREALI 1000 g

Levadura de cerveza 40 g

Agua 450-470 g

Margarina en placa para croissant 400 g

AMASADO: mezclar PANDORA AI CEREALI, levadura y agua hasta obtener una masa lisa, enrollar y dejar reposar durante 5 minutos a temperatura ambiente (20-24 °C).

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 tres veces la operación de estirado y plegado para un total de tres pliegues de tres, luego dejar reposar durante 5 minutos.

Por último, estirar la masa con un espesor de unos 4 mm, cortarla en forma de triángulos, enrollarlos bien apretados y colocarlos sobre bandejas curvando los extremos en la forma clásica del croissant.

FERMENTACIÓN: dejar en la cámara durante 60-80 minutos a una temperatura de 28-30 °C y con humedad relativa de aproximadamente el 80 %.

Se recomienda cocinar antes de alcanzar el máximo de fermentación.

COCCIÓN: cocinar los croissants a 190-200 °C durante unos 20 minutos, después de haberles dado brillo pincelándolos con huevo.

Los croissants se pueden rellenar antes del enrollado con las nuestras confituras de fruta; se aprecian alternativas resistentes a la cocción como CHOCOLAKE CHOCOLAT y las BARRITAS de chocolate especiales.

ADVERTENCIAS: las temperaturas y los tiempos indicados pueden modificarse a juicio del operador para adaptarlos a las condiciones ambientales particulares; en el caso de masas con más de 5 kg de PANDORA AI CEREALI, se sugiere reducir la cantidad de levadura.



Extraordinary
made simple.