PANDORA GRAN SVILUPPO

PASTELES PANDORA

Preparado específico para la producción de productos con levadura y hojaldrados. En comparación con la versión clásica de Pandora, esta formulación en particular garantiza un mejor desarrollo durante la cocción y un hojaldrado mayor. 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 Integrale.



MODALITÀ D'USO

- Croissant
- Brioche
- Veneziana
- Colombina
- Danish pastry
- Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070070

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Huevos



La



Leche

Cross-contaminations



Frutos



Senape

INFO

Detalles
Preparado específico para la producción de productos con levadura y hojaldrados. En comparación con la versión clásica de Pandora, esta formulación en particular garantiza un mejor desarrollo durante la cocción y un hojaldrado mayor. 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 Integrale.

Descripción
preparado completo para la producción de CROISSANTS, PASTELERÍA DANESA, KRANZ, BRIOCHES con método rápido (directo); especial también para la ultracongelación.

Denomination
semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use
CROISSANT
PANDORA GRAN SVILUPPO 1000 g
Levadura 40 g
Agua fría a 5-10 °C 400-450 g
Margarina en placa para croissant 400 g
AMASADO: mezclar PANDORA GRAN SVILUPPO, levadura y agua hasta
obtener una pasta lisa y aterciopelada.
PROCEDIMIENTO: extender la masa, colocar la margarina en el centro y plegarla sobre ella para envolverla completamente. Estirar la masa y plegarla sobre sí misma en cuatro capas; repetir una vez más la operación de estirado y plegado para un total de dos pliegues de cuatro, 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 cámara de fermentación durante 60-80 minutos a una temperatura de 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 190-200 °C durante unos 20 minutos, después de haberles dado brillo pincelándolos con huevo.
Los croissants se pueden rellenar antes del enrollado con confitura de fruta; se aprecian alternativas resistentes a la cocción como CHOCOBAKE CIOCCOLATO, NOUGATY GIANDUIA y las barritas de chocolate especiales.
Se pueden solicitar otras recetas de aplicación al distribuidor de la zona o consultarlas en el sitio web www.irca.net.