

# PANDORA GRAN

## SVILUPPO INTEGRALE

PASTELES PANDORA

Mezcla especial en polvo para elaborar productos fermentados de trigo integral, croissants y otros productos de hojaldre. En comparación con la versión clásica, esta receta está especialmente diseñada para lograr un levado óptimo durante el horneado. Es altamente resistente a la congelación y perfecta para combinar con todas nuestras cremas para untar, lo que hará que sus productos destaquen entre la competencia. ¡Descubra también Pandora Gran Sviluppo y toda la gama de productos Pandora!



### MODALITÀ D'USO



Croissant



Colombina



Brioche



Danish pastry



Veneziana



Kranz

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070072

### 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 integrales. 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 no integral.

## Descripción

preparado completo a base de harina integral para la producción de CROISSANTS, PASTELERÍA DANESA, KRANZ, BRIOCHES con método rápido (directo); especialmente también para la ultracongelación.

## Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

## Directions for use

CROISSANTS INTEGRALES

PANDORA GRAN SVILUPPO INTEGRALE 1000 g

Levadura de cerveza 50 g

Agua 450-470 g

Margarina en placa para croissant 400 g

AMASADO: mezclar PANDORA GRAN SVILUPPO INTEGRALE, levadura y agua hasta obtener una masa lisa, enrollar y dejar reposar durante 15-20 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 10-15 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 80-90 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.

Se pueden solicitar otras recetas de aplicación al distribuidor de la zona o consultarlas en el sitio web [www.irca.net](http://www.irca.net).



Extraordinary  
made simple.