

# PANDORA SALATA

PASTELES PANDORA

Mezcla especial en polvo para elaborar productos salados fermentados y hojaldres. Altamente resistente a la congelación. Dentro de la línea Pandora también encontrará mezclas especiales para hojaldres dulces y mucho más. Descubra toda la gama.



## MODALITÀ D'USO



Croissant



Brioche



Tartina



Torta



Panettone gastronomico

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980705

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Huevos



La



Leche

Cross-contaminations



Frutos



Senape

INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Descripción

preparación completa para la producción de CROISSANTS SALADOS, CANAPÉS, CROISSANTS GASTRONÓMICOS, BOLLOS, QUILLES, etc.

## Denomination

semielaborado para productos para horno finos.

## Directions for use

CROISSANTS SALADOS

PANDORA SALATA\_\_\_\_\_ 1000 g

levadura de cerveza\_\_\_\_\_ 60 g

agua a 20 °C\_\_\_\_\_ 400-450 g

margarina en placa para croissant\_\_ 250 g

AMASADO: mezclar PANDORA SALATA, 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, luego repetir la operación de estirado y plegado.

Dejar reposar durante 10 minutos, estirar al espesor de aproximadamente

4 mm y cortar los triángulos del peso deseado, enrollarlos bien apretados, empezando desde la base hacia la punta y colocarlos en bandejas curvando los extremos en la forma clásica del croissant.

FERMENTACIÓN: dejar en la cámara de fermentación durante unos 60 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 200-220 °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.