

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



Torta



Brioche



Panettone gastronomico



Tartina

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, QUICHÉS.

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 sobre 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.



**Extraordinary
made simple.**