

ROLL BURG NUCLEO 50%

PANADERÍA

ROLL BURG

Mezcla para pan fácil de preparar al 50% de concentrado, especialmente diseñada para hacer panecillos para canapés, hamburguesas y perritos calientes, pan Pullman y panettone gastronómico, una versión salada del clásico dulce navideño italiano. El resultado final se caracteriza por su textura suave, centro blanco y esponjoso con burbujas regulares, corteza fina y una deliciosa combinación de dulce y salado.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080090

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Leche

Cross-contaminations



La



Senape



Semi

INFO

Descripción

preparado concentrado para la producción de pan de leche, canapés, hamburguesas y perritos calientes.

Denomination

semielaborado para la producción de pan de leche.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

ROLL BURG NUCLEO _____ 5 kg

harina 00 «fuerte» _____ 5 kg

agua _____ 4-4,5 kg

levadura de cerveza _____ 0,3 kg

TIEMPO DE AMASADO: 15 minutos aproximadamente (amasadora en espiral)

Temperatura de la masa: 26 °C

PUNTEADO: 10-15 minutos a 22-24 °C

DIVISIÓN: piezas de 60 g por hamburguesa-perrito caliente, piezas de 50 g por

bollos, piezas de 30 g para canapés gastronómicos

FERMENTACIÓN: 50-60 minutos a 28-30 °C

COCCIÓN: a 200-220 °C, con vapor, para tiempos variables de 10 a 20 minutos según el tamaño

AMASADO: amasar los ingredientes hasta obtener un compuesto liso y homogéneo.

PUNTEADO: dejar reposar la masa durante 10-15 minutos a 22-24 °C. DIVISIÓN: cortar en los pesos deseados.

FORMADO: las hamburguesas deben enrollarse y colocarse, ligeramente aplanadas, en moldes redondos especiales; los perritos calientes, en cambio, deben enrollarse dando la forma de barras y colocarse, también ligeramente aplanados, en bandejas o en moldes especiales.

Los bollos, después de enrollarlos, deben dejarse reposar durante 10 minutos, luego deben aplastarse en forma redonda; poco antes de la cocción, deben espolvorearse con aceite de oliva y sal. Por supuesto, los bollos se pueden condimentar de diferentes maneras, de acuerdo con la imaginación del operador y las demandas de los clientes. Los canapés gastronómicos deben enrollarse en forma redonda u ovalada y colocarse en bandejas.

FERMENTACIÓN: colocar en la cámara de fermentación durante 50-60 minutos a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 %.

COCCIÓN: cocinar a 200-220 °C con mucho vapor, durante tiempos variables de 10 a 20 minutos, según el tamaño.

Se recomienda dar a los canapés un agradable aspecto brillante, pintándolos con huevo antes de cocinarlos, que, en este caso, debe realizarse sin vapor.

El pan obtenido con ROLL BURG NUCLEO según la receta anterior debe ponerse a la venta con las palabras: «pan de leche» seguidas de la lista de ingredientes: «harina de TRIGO BLANDO de tipo 00, agua, LECHE (14,5 %), grasa vegetal (palma), azúcar, levadura, dextrosa, sal, harina malteada de TRIGO, emulsionante E472e» (Decreto Presidencial de 30 de noviembre de 1998, n.º 502).



Extraordinary
made simple.