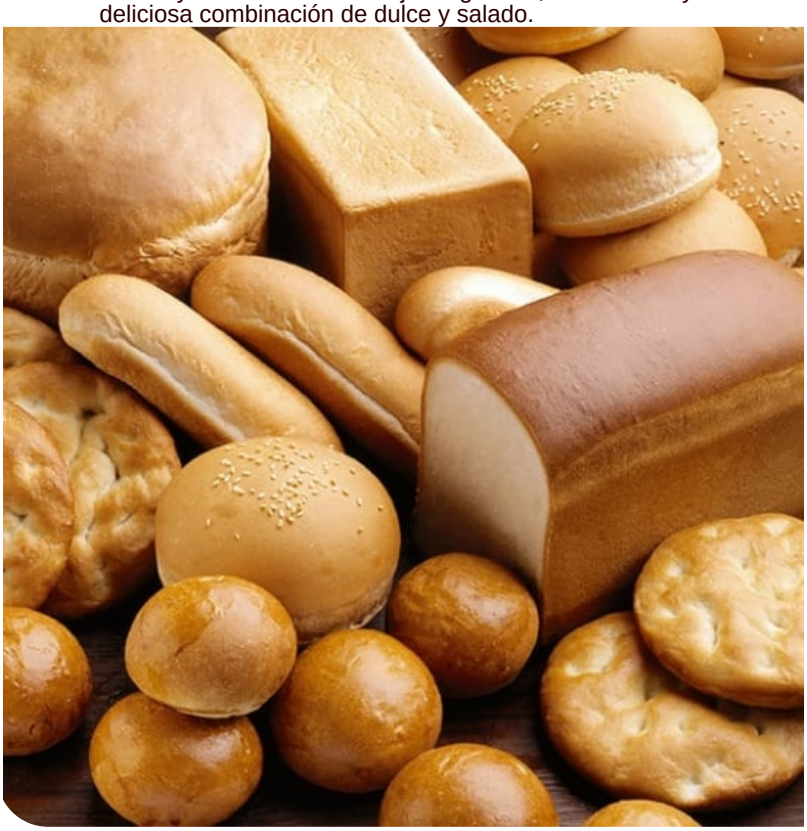
ROLL BURG

PANADERÍA ROLL BURG

Mezcla para pan fácil de preparar, especialmente diseñada para hacer panecillos para canapés, hamburguesas y perritos calientes, pan Pullman y panettone gastronomico, una versión salada del clásico dulce navideño italiano. El resultado final se caracteriza por su textura suave, centro blanco y cremoso 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 01080087

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cereales

La

Leche

Cross-contaminations

Senape

Semi

INFO

Descripción
preparado para la producción de PAN DE LECHE, CANAPÉS, HAMBURGUESAS, PERRITOS CALIENTES, BOLLOS, PAN DE MOLDE AMERICANO, PAN DE MOLDE, PANETONE GASTRONÓMICO de alta esponjosidad.

Denomination
semielaborado para pan de leche.

Directions for use
CANAPÉS, HAMBURGUESAS, PERRITOS CALIENTES
ROLL BURG_____ 10 kg
agua_____ 4-4,5 kg
levadura de cerveza_____ 0,3 kg
PROCEDIMIENTO:
amasar ROLL BURG, agua y levadura hasta obtener una masa lisa y aterciopelada.
PUNTEADO: dejar reposar durante 10-15 minutos a temperatura ambiente (22-24 °C).
FORMADO: dividir en piezas de 60-70 g y enrollarlos en forma de canapés o barras.
FERMENTACIÓN: colocar en la cámara de fermentación a 28-30 °C durante 50-60 minutos con humedad relativa del 70-80 %.
COCCIÓN: 200-220 °C durante 20 minutos.
El pan obtenido con ROLL BURG 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 (18 %), azúcar, grasa vegetal (palma), levadura, sal, harina de SOJA , masa madre de TRIGO, emulsionantes E472e-E471, jarabe de glucosa, proteínas de la LECHE» (Decreto Presidencial de 30 de noviembre de 1998, n.º 502).
Otras recetas de aplicación se pueden consultar en el sitio web www.irca.eu.