

# 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 gastronómico, 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



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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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](http://www.irca.eu).



Extraordinary  
made simple.