

# SFIZIO CROCK

BOULANGERIE

SFIZIO CROCK

Préparation spéciale pour pizzas et focaccias, facile à mélanger avec d'autres ingrédients. Concentrée à 50 %, elle vous permet de personnaliser votre pâte en y ajoutant d'autres préparations IRCA ou des farines de votre choix. Prête à l'emploi, elle ne nécessite pas de première fermentation et vous garantit des résultats constants. Grâce à sa longue levée, vos produits bénéficieront d'une texture durable et seront parfaits à déguster froids.

L'ajout de levain sec rehausse la saveur, l'arôme et la digestibilité. Ce mélange s'utilise de deux manières : selon la recette traditionnelle, la pâte doit reposer au réfrigérateur pendant 16 à 20 heures ; vous pouvez également opter pour la méthode rapide, avec une levée de 2 à 3 heures en étuve. Les deux méthodes donnent d'excellents résultats. Pour optimiser la production, vous pouvez congeler vos produits après une précuisson, ou les conserver à température ambiante. Ce mélange s'adapte parfaitement à tous les équipements (réfrigérateur, étuve, chambre de fermentation lente, etc.).



## MODALITÀ D'USO



Pizza



Focaccia

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080463

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.



## INFO

### Avantages

Avec du levain séché pour plus de goût, d'arôme et de digestibilité. Le mélange se prête à deux méthodes de traitement : recette traditionnelle avec fermentation de 16/20 heures au réfrigérateur ou recette rapide avec levage de 2/3 heures en cellule de levage. Les deux produisent d'excellents résultats. Il est possible d'optimiser la production en congelant le produit après la précuisson. En alternative, il est également possible de le conserver à température ambiante. Adaptabilité maximale aux différents équipements disponibles.

### Détails

Un mélange polyvalent pour pizza et focaccia facilement combinable avec d'autres ingrédients. Concentré à 50 %, il permet de personnaliser la pâte à volonté, en ajoutant d'autres mélanges IRCA ou d'autres farines. Prêt à l'emploi, il ne nécessite pas de pré-ferment, pour des résultats constants et garantis dans le temps. Grâce à la longue pousse, le produit reste croustillant pendant longtemps et peut également être consommé froid.

### Description

préparation spécifique pour la production de pizzas de type « Romaine ».

### Denomination

Produit semi-fini pour les pizzas.

### Directions for use

Focaccia Romana Sfizio Crock

#### INGRÉDIENTS

Sfizio Crock \_\_\_\_\_ 1000 g  
Farine de blé tendre (force moyenne - 200/220 W) \_\_\_\_\_ 1000 g  
Sel \_\_\_\_\_ 30 g  
Levure \_\_\_\_\_ 10 g  
Huile d'olive extra vierge \_\_\_\_\_ 30 g  
Eau \_\_\_\_\_ 1400/1500 g\*

\*la quantité d'eau varie en fonction de l'absorption de la farine utilisée

#### TEMPÉRATURES ET TEMPS

Temps de pétrissage : 4 minutes à la vitesse 1

8-10 minutes à la vitesse 2

Température de la pâte : 25-26°C

pointage : 60 minutes à 25-26°C

Division : 800/900 g

Maturation : 16 heures à 5°C

Découverte : 60 minutes à 24-25°C.

Levage final : 120 minutes à 28 °C

CUISSON : 9 minutes à 260-270°C avec vapeur initiale

#### PROCÉDÉ

Mode de pétrissage (pétrin à spirale) : pétrir les ingrédients en ajoutant 1 litre d'eau au début ; après avoir pétri la pâte pendant 3 à 4 minutes à vitesse moyenne, ajouter le reste de l'eau 3 ou 4 fois, en veillant à ce qu'elle soit complètement absorbée avant chaque ajout. Placer la pâte dans un récipient badigeonné d'huile et laisser pointer 60 minutes à 25°C. Retourner le récipient sur la table bien farinée et diviser. Former les pâtons en les pliant et en leur donnant une forme ovale. Mettre les pièces dans des caisses superposables badigeonnées d'huile et les faire mûrir à 5°C pendant 16 heures.

Sortir les cassettes du réfrigérateur et les laisser à température ambiante (24-25 °C) pendant 60 minutes, puis les mettre à lever dans une étuve à 28 °C avec 75 % d'U.R. pendant 120 minutes.

Verser un pâton sur la table bien farinée avec de la semoule de blé dur et saupoudrer également la surface. Aplatir avec les doigts pour amincir et étirer la pièce. Placer la focaccia sur la pelle de cuisson en éliminant l'excès de farine, arroser d'huile d'olive extra vierge et de sel et faire cuire au four. Cuire pendant 9 minutes à 260/270°C.

Avec Sfizio Crock, vous pouvez personnaliser votre focaccia romaine en remplaçant la farine de blé tendre par de la

semoule de blé dur ou de la farine complète, en utilisant la même recette, ou avec l'une de nos préparations de boulangerie, telles que Korn Fit, Curcubread, Vitamais, Gran Rustico et Gran Mediterraneo, en ajoutant 10 g de sel au lieu de 30 g.

#### PROPOSITIONS DE GARNITURES

- Base farine de blé tendre - tomate pelée aux dés, jambon cru, mozzarella di bufala, huile d'olive extra vierge, basilic frais. À froid.

- Base de farine complète ? speck, fromage de montagne ou taleggio, champignons sautés. À froid.

- Base de semoule de blé dur - mozzarella (fondue), mortadelle, emmenthal, huile de pistache.

- Base Korn Fit - tomate pelée en dés, bresaola, chèvre, roquette. À froid.

- Base Curcubread - mozzarella (fondue), jambon cuit, tomates cerises confites.

- Base Vitamais - mozzarella (fondue), gorgonzola, noix concassées, ciboulette.

Base Gran Rustico - mozzarella (fondue), légumes grillés, glaçage au vinaigre balsamique.

Base Gran Mediterraneo ? stracchino, carpaccio d'espadon, oignons caramélisés.

Pour les garnitures « à froid », procéder à la cuisson de la base de la manière indiquée, laisser tiédir puis farcir, sans autre passage au four.

Pour les autres garnitures, procéder à la cuisson de la base, puis, dès sa sortie du four, parsemer la surface de mozzarella et la remettre au four pendant 1 minute pour la faire fondre. Sortir du four et procéder à la garniture avec les autres ingrédients.



Extraordinary  
made simple.