

PANDORA

PÂTISSERIE PANDORA

Préparation spéciale en poudre pour la confection de produits levés, de croissants et autres pâtes feuilletées. Excellente tenue au froid et idéale pour s'associer à nos meilleures pâtes à tartiner onctueuses, pour des produits qui se démarquent de la concurrence. Existe aussi en version enrichie aux céréales. Découvrez toute la gamme.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Colombina



Brioche



Danish pastry



Veneziana



Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070095

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Oeufs



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits



Moutarde

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Détails

Préparation spécifique pour la production de produits levés et de pâtes feuilletées. Particulièrement adaptée à la congélation et à combiner avec nos meilleures garnitures, pour des produits de haute qualité capables de satisfaire les besoins des palais les plus exigeants. La variante aux céréales est également disponible.

Description

mélange complet pour la production de CROISSANTS, BRIOCHES, TRESSES, BRIOCHES VÉNITIENNES, COLOMBINES, BOULES DE BERLIN, BEIGNETS avec méthode rapide (directe).

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use

CROISSANT

PANDORA DOLCE_____ 1000 g

levure de bière_____ 50 g

eau à 20°C_____ 400-420 g

margarine platte croissant__ 300 g

PÂTE : pétrir PANDORA DOLCE, la levure et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse et veloutée, laisser reposer pendant 10 minutes à température ambiante.

PROCÉDURE : étaler la pâte, placer la margarine au centre et replier la pâte de manière à l'envelopper complètement. Aplatir la pâte et la plier sur elle-même en trois couches. Répéter l'opération d'aplatissement et de pliage.

Laisser reposer pendant 10 minutes, aplanir à la hauteur d'environ 4 millimètres et découper des triangles du poids souhaité.

Rouler les triangles bien serrés et les placer sur des plaques en courbant leurs extrémités dans la forme classique des croissants.

LEVÉE : laisser en cellule pendant 60-80 minutes à 28-30°C et avec une humidité relative d'environ 80% ; il est recommandé de passer à la cuisson avant d'atteindre le point maximal de levée.

CUISSON : cuire les croissants à 200 °C pendant environ 20 minutes, après les avoir badigeonnés avec de l'œuf. D'autres recettes peuvent être demandées au distributeur local ou consultées sur le site www.irca.net.



Extraordinary
made simple.