

PANDORA AI CEREALI

PÂTISSERIE PANDORA

Préparation spéciale en poudre pour la confection de produits levés, croissants et autres pâtes feuilletées, enrichie de céréales rustiques et savoureuses.

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.

Également disponible en version classique, sans céréales. Découvrez toute la gamme.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Colombina



Brioche



Danish pastry



Veneziana



Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070650

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Oeufs



Soja



Lait



Graines

Cross-contaminations



Fruits



Moutarde

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INFO

Détails

Préparation spécifique pour la production de produits levés et de pâtes feuilletées, enrichie de céréales rustiques et savoureuses. 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 classique sans céréales est également disponible.

Description

préparation complète aux céréales (blé, orge, seigle, avoine et épeautre) pour la production de CROISSANTS, DANOISES, KRANZ, BRIOCHES avec méthode rapide (directe) ; convient également pour la congélation.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use

CROISSANTS AUX CÉRÉALES

PANDORA AI CEREALI 1000 g

Levure de bière 40 g

Eau 450-470 g

margarine platte croissant 400 g

PÂTE : pétrir PANDORA AI CEREALI, la levure et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse, rouler et laisser reposer pendant 5 minutes à température ambiante (20-24°C).

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 cette opération trois fois pour un total de trois plis en trois couches puis laisser reposer 5 minutes.

Enfin, aplatir la pâte pour obtenir une épaisseur d'environ 4 millimètres, la couper en forme de triangles, les enrouler bien serrés et les placer sur des plaques en repliant leurs extrémités dans la forme classique du croissant.

LEVAGE : laisser en cellule pendant 60-80 minutes à une température de 28-30°C et avec une humidité relative d'environ 80%.

Il est recommandé de cuire avant d'atteindre le point maximal de levage.

CUISSON : cuire les croissants à 190-200 °C pendant environ 20 minutes, après les avoir badigeonnés avec des œufs.

Les croissants peuvent être farcis avant d'être roulés avec nos confitures de fruits ; les alternatives résistantes à la cuisson sont CHOCOLATE CHOCOLAT et les barres de chocolat spéciales.

ATTENTION : les températures et les temps indiqués peuvent être modifiés selon le jugement de l'opérateur pour les adapter aux conditions environnementales particulières ; dans le cas de pâtes contenant plus de 5 kg de PANDORA AI CEREALI, il est suggéré de réduire la quantité de levure.



Extraordinary
made simple.