

PANDORA GRAND

SVILUPPO

PÂTISSERIE PANDORA

Préparation spéciale en poudre pour la confection de produits levés, croissants et autres pâtes feuilletées. Par rapport à la version classique, cette recette est spécialement conçue pour une levée optimale à la cuisson. Très résistante à la congélation, elle se marie parfaitement avec toutes nos pâtes à tartiner onctueuses, pour des produits qui se démarquent de la concurrence. Découvrez également Pandora Gran Sviluppo Integrale et toute la gamme Pandora !



MODALITÀ D'USO



Croissant



Colombina



Brioche



Danish pastry



Veneziana



Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070070

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. Par rapport à la version Pandora classique, cette formulation particulière garantit un meilleur développement lors de la cuisson et un meilleur feuilletage. 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 complète est également disponible.

Description

préparation complète 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

CROISSANT

PANDORA GRAN SVILUPPO 1000 g

Levure 40 g

Eau froide à 5-10°C 400-450 g

margarine platte croissant 400 g

PÂTE : pétrir PANDORA GRAN SVILUPPO, la levure et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse et veloutée.

PROCÉDURE : étaler la pâte, placer la margarine au centre et replier la pâte de manière à l'envelopper complètement. Étaler la pâte et la plier sur elle-même en quatre couches ; répéter le processus d'aplatissement et de pliage pour un total de deux à quatre plis, laisser reposer pendant 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 dans la cellule de levage pendant 60-80 minutes à une température de 28-30°C et avec une humidité relative de 80%. Il est conseillé de passer à la cuisson 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 de la confiture de fruits ; les alternatives résistantes à la cuisson sont CHOCOLATE, NOUGATY GIANDUIA et les barres de chocolat spéciales.

D'autres recettes peuvent être demandées au distributeur local ou consultées sur le site www.irca.net.



Extraordinary
made simple.