

PANDORA GRAN

SVILUPPO INTÉGRALE

PÂTISSERIE PANDORA

Préparation spéciale en poudre pour la confection de produits levés à base de blé complet, de croissants et autres pâtes feuilletées. Par rapport à la version classique, cette recette est spécialement conçue pour une levée optimale à la cuisson. 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 et toute la gamme Pandora !



MODALITÀ D'USO



Croissant



Colombina



Brioche



Danish pastry



Veneziana



Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070072

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 complètes. 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 version non complète est également disponible.

Description

Mélange complet à base de farine 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

CROISSANTS COMPLETS

PANDORA INTEGRALE GRANDE SVILUPPO 1000 g

Levure de bière 50 g

Eau 450-470 g

margarine platte croissant 400 g

PÂTE : pétrir PANDORA INTEGRALE GRANDE SVILUPPO, la levure et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse, rouler et laisser reposer pendant 15-20 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 10 à 15 minutes au réfrigérateur.

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 80-90 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. D'autres recettes peuvent être demandées au distributeur local ou consultées sur le site www.irca.net.



Extraordinary
made simple.