PANDORA SALATA

PÂTISSERIE PANDORA

Préparation spéciale en poudre pour la confection de produits salés levés et de pâtes feuilletées. Excellente tenue au gel. La gamme Pandora propose également des préparations spéciales pour les pâtes feuilletées sucrées et bien plus encore. Découvrez toute la gamme.



MODALITÀ D'USO

- **Croissant**
- **Brioche**
- **Tartina**
- **Torta**
- **Panettone gastronomico**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980705

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.

Céréales

Oeufs

Soja

Lait

Cross-contaminations

Fruits

Moutarde

INFO

Description
préparation complète pour la production de CROISSANTS SALÉS, CANAPÉS, CROISSANTS GASTRONOMIQUES, FOCACCIAS, TOURTES.

Denomination
Produit semi-fini pour boulangerie fine.

Directions for use
CROISSANTS SALÉS
PANDORA SALATA_____ 1000 g
levure de bière_____ 60 g
eau à 20°C_____ 400-450 g
margarine platte croissant__ 250 g
PÂTE : pétrir PANDORA SALATA, 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, puis répéter l'opération d'aplatissement et de pliage.
Laisser reposer pendant 10 minutes, aplanir à l'épaisseur d'environ
4 mm et découper des triangles du poids souhaité, les rouler bien serrés, en commençant par la base vers la pointe et les placer sur des plaques en courbant leurs extrémités dans la forme classique du croissant.
LEVÉE : laisser en cellule de levage pendant environ 60 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 200-220 °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.