

SALADE PANDORA

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



Torta



Brioche



Panettone gastronomico



Tartina

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980705

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Oeufs



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits



Moutarde

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.