

GRANDRACKER

BOULANGERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR BOULANGERIE

Mélange spécial à base d'ingrédients naturels, idéal pour la confection de crackers et de schiacciatine (sandwichs italiens croustillants à base de pain plat).



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080121

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Lait



Fruits



Moutarde

INFO



Extraordinary
made simple.

Description

préparation pour crackers et galettes

Denomination

produit semi-fini pour produits de boulangerie.

Directions for use

CRACKERS

GRANCRACKER _____ 1000 g

eau à 20-24°C _____ 300 g

huile d'olive _____ 150 g

levure de bière _____ 30 g

Temps de pétrissage : 4 minutes en 1ère vitesse

8-10 minutes en 2ème vitesse (robot pâtissier).

Température de la pâte : 26-27°C

Levage : 50-60 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80% Cuisson : 10 min. à 220-230°C.

PROCÉDÉ - Pétrir tous les ingrédients au robot pâtissier pendant 12-14 minutes. Vous obtiendrez une pâte de haute consistance.

Abaisser la pâte avec un laminoir en faisant 8 plis en 3, puis la laisser reposer pendant environ 10 minutes bien couverte et à température ambiante.

Abaisser à nouveau en faisant 2 plis en 3 en farinant uniformément la surface de la pâte avant de faire les plis.

Étaler sur une épaisseur d'environ 1 millimètre et placer sur les plaques préalablement graissées.

LEVAGE : mettre dans la cellule de levage pendant 15 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80%.

Façonner les crackers à la taille souhaitée à l'aide d'un emporte-pièce, humidifier la surface, puis piquer et ajouter du sel. Cuire à 220-230°C pendant 10 minutes environ.

CRACKERS

GRANCRACKER _____ 1000 g

eau à 20-24°C _____ 400 g

huile d'olive _____ 80 g

levure de bière _____ 50 g

romarin sec _____ 10 g

Temps de pétrissage : 10 min. (robot pâtissier)

Température de la pâte : 26-27°C

pointage : 15 minutes à 24-26°C.

Levage : 30 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80%.

CUISSON : 10 minutes à 220-230°C.

PROCÉDÉ - Pétrir tous les ingrédients dans le robot pâtissier pendant 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Laisser reposer la pâte pendant 15 minutes à 24-26°C puis étaler sur une épaisseur d'environ 1 millimètre et placer sur des plateaux préalablement graissés. Faire lever pendant 30 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80%.

Former les crackers de la taille souhaitée à l'aide d'un emporte-pièce, les brosser avec de l'huile, les percer puis les saler. Cuire à 220-230°C pendant 10 minutes environ.



Extraordinary
made simple.