

GRANDE ZUCCA

BOULANGERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR PAIN

Préparation pour pain blanc à la citrouille incroyablement moelleuse et savoureuse, enrichie de graines de citrouille croquantes. Idéale également pour la confection de focaccia et d'en-cas salés originaux.



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 01070076

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde



Graines

INFO

Description

mélange en poudre pour pain à la courge avec graines de courge

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Produit semi-fini pour pain à la citrouille et aux graines de citrouille.

Directions for use

GRANZUCCA _____ 10 kg

eau _____ 4,5-5 kg

levure _____ 0,4 kg

Numéro de base : 70

Temps de pétrissage : 15 minutes (pétrins à spirale) Température de la pâte : 26-27°C Temps de repos : 10-15 minutes à 22-24°C

Division en morceaux : morceaux de 70 à 400 g

Levée : 40-50 minutes à 28°-30°C avec une humidité relative de 70-80%

Cuisson : 20 minutes à 210-220°C pour des pièces de 70 g

40 minutes à 210-220°C pour des pièces de 400 g

NOMBRE DE BASE : le nombre de base de 70 facilite la détermination de la température que doit avoir l'eau pour obtenir une température de la pâte finale environ 26-27°C.

EXEMPLE : Avec une température ambiante de 22 °C et de la farine à 20 °C, soustrayez 22 et 20 du nombre de base 70, ce qui donne 28, qui représente la température de l'eau de pétrissage.

PÉTRISSAGE - Le temps de pétrissage de 15 minutes correspond aux pétrins à spirale ; les pétrins à deux bras nécessitent plus de temps ; continuez à pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

REPOS - Laissez reposer la pâte 10 à 15 minutes à 22-24 °C, puis divisez-la en portions.

LEVÉE : Placez la pâte dans une étuve à 28-30 °C avec une humidité relative de 70-80 % pendant 40 à 50 minutes.

CUISSON : 20 minutes à 210-220 °C pour les pains de 70 g et 40 minutes à 210-220 °C pour les pains de 400 g.

Il est recommandé d'ouvrir la soupape vers la fin de la cuisson pour permettre au pain de sécher complètement.

ATTENTION : les durées de pétrissage, de repos, de levage et de cuisson suggérées peuvent être modifiées par l'opérateur pour les adapter aux exigences particulières de travail.

Le pain obtenu avec GRAN ZUCCA selon la recette indiquée doit être mis en vente avec la mention : « Pain de type 45 avec citrouille et graines de citrouille. Ingrédients : farine de BLÉ TENDRE de type 45, citrouille (16 %), graines de citrouille décortiquées (16 %), eau, levure, gluten de BLÉ, sel, pâte acide séchée de BLÉ à fermentation naturelle ».



Extraordinary
made simple.