

ROLL BURG NUCLEO 50%

BOULANGERIE ROLL BURG

Préparation pour pain concentrée à 50 %, idéale pour réaliser des pains à canapés, à burgers et à hot-dogs, du pain de mie et du panettone gastronomique, une version salée de ce classique de Noël italien. Le résultat : un pain à la texture moelleuse, au cœur blanc aéré et alvéolé, à la croûte fine et au délicieux mariage sucré-salé.



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 01080090

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Lait

Cross-contaminations



Soja



Moutarde



Graines

INFO

Description

préparation concentrée pour la production de pain au lait, de canapés, de hamburgers et de hot-dogs.

Denomination

Produit semi-fini pour la production de pain au lait.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

ROLL BURG NUCLEO _____ 5 kg

farine T45 « forte » _____ 5 kg

eau _____ 4-4,5 kg

levure de bière _____ 0,3 kg

TEMPS DE PÉTRISSAGE : 15 minutes (pétrins à spirale)

Température de la pâte : 26°C

POINTAGE : 10-15 minutes à 22-24 °C

DIVISION : pièces de 60 g pour hamburgers et hot dogs, pièces de 50 g pour

petites focaccias, pièces de 30 g pour canapés gastronomiques

LEVAGE : 50-60 minutes à 28-30 °C

CUISSON : à 200-220 °C, avec de la vapeur, pendant 10 à 20 minutes selon la taille.

PÂTE : Pétrir les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

TEMPS DE REPOS : laisser reposer la pâte pendant 10-15 minutes à 22-24°C. DIVISION : diviser en portions.

FAÇONNAGE : Les hamburgers doivent être roulés et placés, légèrement aplatis, dans des moules ronds spéciaux ; les hot-dogs doivent être roulés en pains et placés, également légèrement aplatis, sur des plaques à pâtisserie ou dans des moules spéciaux.

Après avoir été roulées, les focaccias doivent reposer 10 minutes, puis être aplaties en forme de boules. Juste avant la cuisson, elles doivent être arrosées d'huile d'olive et de sel. Naturellement, les focaccias peuvent être aromatisées de différentes autres manières, selon l'imagination de l'opérateur et les demandes des clients. Les canapés salés doivent être roulés en forme ronde ou ovale et placés sur des plaques de cuisson.

LEVAGE : mettre dans la cellule de levage pendant 50-60 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80%.

CUISSON : cuire à 200-220°C avec beaucoup de vapeur, pendant des durées variant de 10 à 20 minutes, selon la taille.

Il est recommandé de donner aux canapés gastronomiques un aspect brillant agréable, en les brossant avec des œufs avant la cuisson qui, dans ce cas, doit se faire sans vapeur.

Le pain obtenu avec ROLL BURG NUCLEO selon la recette indiquée ci-dessus doit être mis en vente avec la mention :

« pain au lait » suivie de la liste des ingrédients : « farine T45, eau, LAIT (14,5%), graisse végétale (palme), sucre, levure, dextrose, sel, farine de malt de BLÉ , émulsifiant E472e" (D.P.R. 30 novembre 1998,n°502).



Extraordinary
made simple.