

# PAT-DOR

BOULANGERIE PAT-DOR

Préparation pour pain facile et rapide, idéale pour réaliser du pain et de la focaccia aux flocons de pommes de terre. Les propriétés des pommes de terre permettent aux produits finis de rester frais, parfumés et moelleux, même pendant plusieurs jours.



## 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 01080095

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Lait

Cross-contaminations



Soja



Moutarde



Graines

SO<sub>2</sub>

Anhydride

## INFO

### Description

préparation en poudre pour la préparation de focaccia et de pain aux flocons de pommes de terre.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Denomination

Produit semi-fini pour pain aux flocons de pommes de terre.

## Directions for use

FOCACCIA DE POMMES DE TERRE

PAT DOR\_\_\_\_\_ 10 kg

eau\_\_\_\_\_ 5,5-6 kg

levure\_\_\_\_\_ 300 g

huile d'olive\_\_\_\_\_ 400 g

Temps de pétrissage : 4 minutes à la vitesse 1

8-10 minutes à la vitesse 2 (pétrin à spirale)

Température de la pâte : 26-27°C

Premier pointage : 15 minutes à 24°C

Deuxième pointage : 10-15 minutes à 24°C

Levage : 40 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80% Cuisson : 30-35 minutes à 230°C

PAIN-BAGUETTES-PAIN DE MIE-CANAPÉS

PAT DOR\_\_\_\_\_ 8 kg

eau\_\_\_\_\_ 5,5-6 kg

farine « forte »\_\_\_\_\_ 2 kg

levure\_\_\_\_\_ 300 g

huile d'olive\_\_\_\_\_ 400 g

Temps de pétrissage : 4 minutes à la vitesse 1

8-10 minutes à la vitesse 2 (pétrin à spirale)

pointage : 10-15 minutes à 24°C

Division : pièces de 300 g ou de 70 g

Façonnage

Levage : 40-50 minutes

Cuisson : 40 minutes à 220°C pour une taille de 300 g, 20 minutes à 220°C pour une taille de 70 g

Les procédures détaillées et d'autres recettes peuvent être téléchargées sur le site Internet [www.irca.net](http://www.irca.net).

Le pain obtenu avec PAT D'OR doit être mis en vente avec les mentions suivantes (D.P.R.30.11.1998) : « Pain aux flocons de pommes de terre. Ingrédients : farine T45, flocons de pommes de terre (20 %), LAIT, eau, huile d'olive, levure, sel, sucre ».



Extraordinary  
made simple.