

ROLL BURG

BOULANGERIE ROLL BURG

Préparation pour pain facile à utiliser, spécialement conçue pour réaliser des pains à canapés, à burgers et à hot-dogs, du pain de mie et du panettone gastronomique, une version salée du traditionnel pain de Noël italien. Les produits finis se caractériseront par une texture moelleuse, un cœur blanc et aéré, une croûte fine et un délicieux mariage de saveurs sucrées et salées.



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 01080087

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Lait

Cross-contaminations



Moutarde



Graines

INFO

Description

préparation pour la production de PAIN AU LAIT, de CANAPÉS, de HAMBURGERS, de HOT-DOGS, de FOCACCIA, de PAIN DE MIE AMÉRICAIN, de PAIN DE MIE, de PANETTONE GASTRONOMIQUE très moelleux.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Produit semi-fini pour pain au lait.

Directions for use

CANAPÉS, HAMBURGERS, HOT-DOGS

ROLL BURG _____ 10 kg

eau _____ 4-4,5 kg

levure de bière _____ 0,3 kg

PROCÉDÉ :

Pétrir ROLL BURG, l'eau et la levure jusqu'à obtenir une pâte lisse et veloutée.

POINTAGE : laisser reposer pendant 10-15 minutes à température ambiante (22-24°C).

FORMAGE : diviser en morceaux de 60 à 70 g et les rouler en canapés ou en petits pains.

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

CUISSON : 200-220°C pendant 20 minutes.

Le pain obtenu avec ROLL BURG 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 (18 %), sucre, graisse végétale (palme), levure, sel, farine de SOJA , pâte acide de BLÉ , émulsifiants E472e-E471, sirop de glucose, protéines de LAIT » (D.P.R. 30 novembre 1998,n°502).

D'autres recettes d'application peuvent être consultées sur le site Web www.irca.eu.



Extraordinary
made simple.