PANDORA

PASTICCERIA PANDORA

Preparato specifico per la produzione di lievitati e sfogliati. Particolarmente indicato per la surgelazione e da abbinare alle nostre migliori farciture, per prodotti di elevata qualità e in grado di soddisfare le richieste dei palati più esigenti. Disponibile anche la variante ai cereali. Scopri l'intera gamma a disposizione.



MODALITÀ D'USO

- Croissant
- Brioche
- Veneziana
- Colombina
- Danish pastry
- Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070095

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta



Senape

INFO

Dettagli
Preparato specifico per la produzione di lievitati e sfogliati. Particolarmente indicato per la surgelazione e da abbinare alle nostre migliori farciture, per prodotti di elevata qualità e in grado di soddisfare le richieste dei palati più esigenti. Disponibile anche la variante ai cereali.

Descrizione
preparato completo per la produzione di CROISSANT, CROISSANT BRIOCHE, BRIOCHE, TRECCE, VENEZIANE, COLOMBINE, KRAPFEN, BOMBOLONI con metodo rapido (diretto).

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso
CROISSANT
PANDORA DOLCE_____ 1000 g
lievito di birra_____ 50 g
acqua a 20°C_____ 400-420 g
margarina platte croissant__ 300 g
IMPASTO: impastare PANDORA DOLCE, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, lasciare riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.
PROCEDIMENTO: stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.
Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati. Ripetere l'operazione di spianatura e ripiegatura.
Lasciare riposare per 10 minuti, spianare all'altezza di circa 4 millimetri e ritagliare dei triangoli del peso voluto.
Arrotolare i triangoli ben stretti e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica dei croissant.
LIEVITAZIONE: lasciare in cella per 60-80 minuti a 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa; si consiglia di passare alla cottura prima di raggiungere il massimo della lievitazione.
COTTURA: cuocere i croissant a 200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.
Altre ricette applicative possono essere richieste al distributore di zona o consultate sul sito www.irca.net.