

# PANDORA AI CEREALI

PASTICCERIA

PANDORA

Preparato specifico per la produzione di lievitati e sfogliati, arricchito di cereali rustici e gustosi. 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 classica senza cereali. Scopri l'intera gamma a disposizione.



## MODALITÀ D'USO



Croissant



Colombina



Brioche



Danish pastry



Veneziana



Kranz

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070650

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova



Soia



Latte



Semi

Cross contaminazioni



Frutta



Senape

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## INFO

### Dettagli

Preparato specifico per la produzione di lievitati e sfogliati, arricchito di cereali rustici e gustosi. 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 classica senza cereali.

### Descrizione

preparato completo ai cereali (frumento, orzo, segale, avena e farro) per la produzione di CROISSANT, DANISH PASTRY, KRANZ, BRIOCHE con metodo rapido (diretto); speciale anche per la surgelazione.

### Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

### Modalità d'uso

CROISSANT AI CEREALI

PANDORA AI CEREALI g 1000

Lievito di birra g 40

Acqua g 450-470

margarina platte croissant g 400

**IMPASTO:** impastare PANDORA AI CEREALI, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia, arrotolare e lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

**PROCEDIMENTO:** stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegarla su di essa in modo da avvolgerla completamente.

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati. Ripetere per tre volte l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di tre pieghe a tre, quindi lasciar riposare per 5 minuti.

Spianare infine la pasta allo spessore di circa 4 millimetri, tagliarla a forma di triangoli, arrotolarli ben stretti e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant.

**LIEVITAZIONE:** lasciare in cella per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa.

Si consiglia di cuocere prima di raggiungere il massimo della lievitazione.

**COTTURA:** cuocere i croissant a 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.

I croissant possono essere farciti prima dell'arrotolamento con le nostre Confetture di Frutta; apprezzate alternative resistenti alla cottura sono CHOCOLAKE CHOCOLAT e le speciali BARRETTE di cioccolato.

**AVVERTENZE:** le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali; nel caso di impasti con oltre kg 5 di PANDORA AI CEREALI si suggerisce di ridurre la quantità di lievito.



Extraordinary  
made simple.