PANDORA GRAN SVILUPPO

PASTICCERIA PANDORA

Preparato specifico per la produzione di lievitati e sfogliati. Rispetto alla versione classica della Pandora, questa particolare formulazione garantisce uno sviluppo migliore in fase di cottura e una sfogliatura maggiore. 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 integrale. Scopri l'intera gamma a disposizione.



MODALITÀ D'USO

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

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01070070

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta



Senape

INFO

Dettagli
Preparato specifico per la produzione di lievitati e sfogliati. Rispetto alla versione classica della Pandora, questa particolare formulazione garantisce uno sviluppo migliore in fase di cottura e una sfogliatura maggiore. 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 integrale.

Descrizione
grassi (1)_____ 9 % ± 1 umidità_____ 11 % ± 1

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso
CROISSANT
PANDORA GRAN SVILUPPO g 1000
Lievito g 40
Acqua fredda a 5-10°C g 400-450
margarina platte croissant g 400
IMPASTO: impastare PANDORA GRANDE SVILUPPO, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
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 quattro strati; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di due pieghe a quattro, lasciare poi 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 di lievitazione per 60-80 minuti alla temperatura di 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 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo. I croissant possono essere farciti prima dell'arrotolamento con confettura di frutta; apprezzate alternative resistenti alla cottura sono CHOCOBAKE CIOCCOLATO, NOUGATY GIANDUIA e le speciali barrette di cioccolato.
Altre ricette applicative possono essere richieste al distributore di zona o consultate sul sito www.irca.net.