

PANDORA GRAN

SVILUPPO INTEGRALE

PASTICCERIA PANDORA

Preparato specifico per la produzione di lievitati e sfogliati integrali. 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 versione non integrale. Scopri l'intera gamma a disposizione.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Colombina



Brioche



Danish pastry



Veneziana



Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070072

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta



Senape

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Dettagli

Preparato specifico per la produzione di lievitati e sfogliati integrali. 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 versione non integrale.

Descrizione

preparato completo a base di farina integrale 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 INTEGRALI

PANDORA INTEGRALE GRANDE SVILUPPO g 1000

Lievito di birra g 50

Acqua g 450-470

margarina platte croissant g 400

IMPASTO: impastare PANDORA INTEGRALE GRANDE SVILUPPO, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia, arrotolare e lasciare riposare per 15-20 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 10-15 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 80-90 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.

Altre ricette applicative possono essere richieste al distributore di zona o consultate sul sito www.irca.net.



Extraordinary
made simple.