

PANDORA SALATA

PASTICCERIA PANDORA

Preparato specifico per la produzione di lievitati e sfogliati salati, ideale per preparazioni gastronomiche. Particolarmente indicato per la surgelazione. Disponibile anche la versione dolce: scopri l'intera gamma a disposizione.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Brioche



Tartina



Torta



Panettone gastronomico

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980705

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta



Senape

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

preparato completo per la produzione di CROISSANT SALATI, TARTINE, CROISSANT GASTRONOMICI, FOCACCINE, TORTE RUSTICHE.

Denominazione

semilavorato per prodotti da forno fini.

Modalità d'uso

CROISSANT SALATI

PANDORA SALATA_____ 1000 g

lievito di birra_____ 60 g

acqua a 20°C_____ 400-450 g

margarina platte croissant__ 250 g

IMPASTO: impastare PANDORA SALATA, 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, quindi ripetere l'operazione di spianatura e ripiegatura.

Lasciare riposare per 10 minuti, spianare allo spessore di circa

mm 4 e ritagliare dei triangoli del peso voluto, arrotolarli ben stretti, iniziando dalla base verso la punta e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant.

LIEVITAZIONE: lasciare in cella di lievitazione per 60 minuti circa 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 200-220°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.