ROLL BURG

PANIFICAZIONE ROLL BURG

Mix ideato per produrre con grande facilità e sicurezza tartine, panini per hamburger ed hot-dog, nonché pane in cassetta, pan carrè e panettone gastronomico. L'impiego di questo mix conferisce al pane un aspetto morbido e soffice con crosta sottile, mollica bianca ad alveolatura uniforme, ed un gusto gradevolmente dolce-salato.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080087

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cereali

Soia

Latte

Cross contaminazioni

Senape

Semi

INFO

Descrizione
preparato per la produzione di PANE AL LATTE, TARTINE, HAMBURGER, HOT DOG, FOCACCINE, PANE IN CASSETTA AMERICANO, PAN CARRE', PANETTONE GASTRONOMICO ad elevata sofficità.

Denominazione
semilavorato per pane al latte.

Modalità d'uso
TARTINE, HAMBURGER, HOT DOG
ROLL BURG_____ 10 kg
acqua_____ 4-4.5 kg
lievito di birra_____ 0.3 kg
PROCEDIMENTO:
Impastare ROLL BURG, acqua e lievito fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
PUNTATURA: lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (22-24°C).
FORMELLATURA: suddividere in pezzi da 60-70 g ed arrotolarli a forma di tartine o filoncini.
LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 50-60 minuti con umidità relativa del 70-80%.
COTTURA: 200-220°C per 20 minuti.
Il pane ottenuto con ROLL BURG secondo la ricetta sopra riportata deve essere posto in vendita con la dicitura: "pane al latte" seguita dall'elenco degli ingredienti: "farina di GRANO TENERO tipo OO, acqua, LATTE (18 %), zucchero, grasso vegetale (palma), lievito, sale, farina di SOIA , pasta acida di FRUMENTO , emulsionanti E472e-E471, sciroppo di glucosio, proteine del LATTE " (D.P.R. 30 novembre 1998,n°502).
Altre ricette applicative possono essere consultate sul sito web www.irca.eu.