



PANDORA SALATA 10

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980705

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



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.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti da forno fini.