PANDORA AI CEREALI 10

Preparato specifico per la produzione di lievitati e sfogliati, arricchito di cereali rustici e gustosi. 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 classica senza cereali. Scopri l'intera gamma a disposizione.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070650

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

CROISSANT AI CEREALI
PANDORA AI CEREALI g 1000
Lievito di birra g 40
Acqua g 450-470
margarina platte croissant g 400
IMPASTO: impastare PANDORA AI CEREALI, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia, arrotolare e lasciare riposare per 5 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 loperazione di spianatura e ripiegatura per un totale di tre pieghe a tre, quindi lasciar 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 per 60-80 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.
I croissant possono essere farciti prima dell'arrotolamento con le nostre Confetture di

Frutta; apprezzate alternative resistenti alla cottura sono CHOCOBAKE CHOCOLAT e le speciali BARRETTE di cioccolato.
AVVERTENZE: le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali; nel caso di impasti con oltre kg 5 di PANDORA AI CEREALI si suggerisce di ridurre la quantità di lievito.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.