



## PANDORA DOLCE 25

Preparato specifico per la produzione di lievitati e sfogliati. 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 ai cereali. Scopri l'intera gamma a disposizione.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070095

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

#### CROISSANT

PANDORA DOLCE \_\_\_\_\_ 1000 g

lievito di birra \_\_\_\_\_ 50 g

acqua a 20°C \_\_\_\_\_ 400-420 g

margarina platte croissant \_\_\_\_\_ 300 g

**IMPASTO:** impastare PANDORA DOLCE, 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. Ripetere l'operazione di spianatura e ripiegatura.

Lasciare riposare per 10 minuti, spianare all'altezza di circa 4 millimetri e ritagliare dei triangoli del peso voluto.

Arrotolare i triangoli ben stretti e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica dei croissant.

**LIEVITAZIONE:** lasciare in cella per 60-80 minuti 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°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.

Altre ricette applicative possono essere richieste al distributore di zona o consultate sul

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



sito [www.irca.net](http://www.irca.net).

**DENOMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per prodotti dolciari da forno.