



## PANDORA GRAN SVILUPPO 25

Preparato specifico per la produzione di lievitati e sfogliati. Rispetto alla versione classica della Pandora, questa particolare formulazione garantisce uno sviluppo migliore in fase di cottura e una sfogliatura maggiore. 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 integrale. Scopri l'intera gamma a disposizione.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070070

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

CROISSANT

PANDORA GRAN SVILUPPO g 1000

Lievito g 40

Acqua fredda a 5-10°C g 400-450

margarina platte croissant g 400

**IMPASTO:** impastare PANDORA GRANDE SVILUPPO, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

**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 quattro strati; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di due pieghe a quattro, lasciare poi 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 di lievitazione per 60-80 minuti alla temperatura di 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 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo. I croissant possono essere farciti prima

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



dell'arrotolamento con confettura di frutta; apprezzate alternative resistenti alla cottura sono CHOCOLATE CIOCCOLATO, NOUGATY GIANDUIA e le speciali barrette di cioccolato.

Altre ricette applicative possono essere richieste al distributore di zona o consultate sul sito [www.irca.net](http://www.irca.net).

## **DENOMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per prodotti dolciari da forno.