

Cod. articolo: 01070095 **PANDORA DOLCE 25**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/11/2014

Descrizione

preparato completo per la produzione di CROISSANT, CROISSANT BRIOCHE, BRIOCHE, TRECCE, VENEZIANE, COLOMBINE, KRAPPEN, BOMBOLONI con metodo rapido (diretto).

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Ingredienti

farina di GRANO TENERO tipo 00, zucchero, grasso vegetale (palma, girasole), LATTE scremato in polvere, sale, farina di malto di FRUMENTO, tuorlo d' UOVO in polvere, emulsionanti: lecitina (di SOIA) - E472e, antiossidante E307, coloranti E160a ed E160b, aromi, agente di trattamento della farina E300.

Il prodotto può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi (1) _____ 7 % $\pm$ 0.5
saccarosio _____ 14 % $\pm$ 1
umidità _____ 11.5 % $\pm$ 1

(1) estraz.con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 12 mesi.

Confezione

sacchi di carta multistrato con interno in politene per alimenti da 25 kg netti.

Cod. articolo: 01070095 **PANDORA DOLCE 25**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/11/2014

Modalità d'uso**CROISSANT**

PANDORA _____ 1000 g
lievito di birra _____ 50 g
acqua a 20°C _____ 400-420 g
margarina platte croissant _____ 300 g

IMPASTO: impastare PANDORA, 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 sito www.irca.net.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g di PANDORA DOLCE
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 381 kcal
1612 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 8.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 71.2 g
di cui zuccheri _____ 15.2 g
4. Grassi _____ 7 g
di cui saturi _____ 3.2 g
colesterolo _____ 8 mg
5. Fibre alimentari _____ 0.2 g
6. Sale _____ 1.5 g

Cod. articolo: 01070095 **PANDORA DOLCE 25**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/11/2014

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ X (farina di grano tenero)
Crostacei e prodotti a base di crostacei _____
Uova e prodotti a base di uova _____ X (tuorlo d'uovo in polvere)
Pesce e prodotti a base di pesce _____
Arachidi e prodotti a base di arachidi _____
Soia e prodotti a base di soia _____ X (lecitina di soia)
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____ X (latte scremato in polvere)
Frutta a guscio e prodotti derivati _____ CC
Sedano e prodotti a base di sedano _____
Senape e prodotti a base di senape _____
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo _____
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg _____
Lupino e prodotti a base di lupino _____
Molluschi e prodotti a base di mollusco _____

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

DichiarazioniDichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.