

Cod. articolo: 01070072 **PANDORA GRAN SVIL.INTEGRALE 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/10/2016

Descrizione

preparato completo a base di farina integrale per la produzione di CROISSANT, DANISH PASTRY, KRANZ, BRIOCHE con metodo rapido (diretto); speciale anche per la surgelazione.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Ingredienti

farina integrale di GRANO TENERO, zucchero, grasso vegetale (palma, girasole), LATTE scremato in polvere, sale, tuorlo d' UOVO in polvere, aromi, emulsionanti: lecitina (di SOIA) ed E472e, coloranti E 161b ed E160a, agente di trattamento della farina E 300, antiossidante E 307.

IL PRODOTTO PUÒ CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 9 % $\pm$ 1
saccarosio _____ 11 %

(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 polietilene per alimenti da 10 kg netti.

Cod. articolo: 01070072 **PANDORA GRAN SVIL.INTEGRALE 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/10/2016

Modalità d'uso**CROISSANT INTEGRALI**

PANDORA INTEGRALE GRANDE SVILUPPO g 1000
Lievito di birra g 50
Acqua g 450-470
margarina platte croissant g 400

IMPASTO: impastare PANDORA INTEGRALE GRANDE SVILUPPO, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia, arrotolare e lasciare riposare per 15-20 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 l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di tre pieghe a tre, quindi lasciar riposare per 10-15 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 80-90 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.

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
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 408 kcal
1721 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 9.3 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 69.8 g
di cui zuccheri _____ 12.4 g
4. Grassi _____ 9.4 g
di cui saturi _____ 4.3 g
5. Fibre alimentari _____ 3.6 g
6. Sale _____ 1.0 g

Cod. articolo: 01070072 **PANDORA GRAN SVIL.INTEGRALE 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/10/2016

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ X (farina integrale 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.