POLACCA CEREALI

SEMILAVORATO AI CEREALI PER CROISSANT DOLCI E SALATI

POLACCA CEREALI è un mix per preparare rustici croissant a base di farina integrale, semola di soia e vari semi di cereali. Facile da impastare, dalla resa eccellente, è un prodotto ideale per preparare una colazione moderna, ricca di fibre e gustosa.

CODICE PRODOTTO: 2130

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero integrale, semola di soia, semi (girasole e lino scuro), fiocchi di avena, uova in polvere, zucchero, grasso vegetale (palma RSPO), proteine del latte, glutine di frumento, sciroppo di glucosio, sale, emulsionanti (E472e, E471), stabilizzante (E451i), aromi, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), colorante (beta-carotene).

ALLERGENI: Uova, soia, glutine, latte. **CONTAMINAZIONE CROCIATA:** Il prodotto può contenere tracce di frutta a guscio e semi di sesamo utilizzati nello stesso impianto di produzione.

CONFEZIONE: Sacchi da Kg 15. Bancali da Kg 600.

RICETTA croissant		**salato**	**dolce**
POLACCA CEREALI	g	1000	1000
Zucchero	g	-	40
Lievito di birra	g	50	50
Acqua	g	450	425
Margarina o Melange per croissant	g	300	300

PREPARAZIONE: Impastare insieme con spirale tutti gli ingredienti, ad esclusione della margarina (o della melange), per circa 7-8 minuti aggiungendo l'acqua gradatamente, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Tornire e lasciare a riposare l'impasto per 10-15 minuti a temperatura ambiente.
Stendere la pasta. Mettervi al centro la margarina o la melange "piatta" o appiattita manualmente. Richiudere la margarina (o la melange) con i bordi dell'impasto.
Dare 2 pieghe a 3. Lasciare a riposare per altri 10-15 minuti.
Tirare quindi la pasta allo spessore usuale (mm 4-5).
Tagliare, formare e mettere sulle teglie a lievitare per 50-60 minuti ad una temperatura di 28-30°C con umidità costante.
Lucidare e cuocere a 200-210° C come d'abitudine.

RIFERIMENTO: Le presenti informazioni sono valide esclusivamente per il prodotto confezionato con codice etichetta E2130A. Revisione documento del 05/2017.

ESKA S.n.c. di Scucchiaro Lino & C.
Via degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)
Telefono +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060
E-mail: info@eska.it - Web: www.eska.it
Partita IVA / Codice fiscale 01028690285
Certificato UNI EN ISO 9001 SGS Italia S.r.l. n° IT00/0213