
 Antico Molino F.lli Persello	SCHEDA TECNICA Linea DOLCI CROISSANT & BRIOCHE	Rev.1 del 01/2020
--	--	-------------------

Informazioni prodotto		
Denominazione commerciale	CROISSANT & BRIOCHE	
Denominazione legale	Preparato per croissant e brioche	
Destinazione d'uso	Croissant, pasta danese e brioche	
Shelf life conf. in carta	6 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C)	
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", zucchero, grassi vegetali non idrogenati (palma), olio vegetali non idrogenati (girasole), glutine di grano , sale, proteine vegetali, tuorlo d' uovo in polvere, emulsionante (E472e), proteine del latte , aromi, agente di trattamento della farine (E300), alfa amilasi.	
Produzione e confezionamento	Prodotto nello stabilimento di via Gardizza, 9/b - 48017 Conselice (RA) e confezionato da Antico Molino F.lli Persello nello stabilimento di via Gino Nais, 23 - 33010 Colloredo di M.A. (UD)	

Valori nutrizionali (medi per 100g di prodotto)	
Calorie	1628kJ – 385 Kcal
Grassi	5,80g
di cui saturi	2,40g
Carboidrati	70,00g
di cui zuccheri	11,00g
Fibra	2,40g
Proteine	12,00g
Sale	1,30g

Allergeni (inclusi prodotti derivati)	
Cereali contenenti glutine	+
Crostacei	-
Uova	+
Pesce	-
Arachidi	-
Soia	tr
Latte	+
Frutta a guscio	-
Sedano	-
Senape	-
Sesamo	tr
Anidride Solforosa e solfiti	-
Lupino	-
Molluschi	-

-: non contiene; +: contiene; tr: possibili tracce.

Consigli per l'utilizzo		
1kg di CROISSANT & BRIOCHES è sufficiente per la preparazione di 20-22 pezzi.		
Ricetta: Croissant		Preparazione
Farina CROISSANT & BRIOCHE	1000g	Impastare la farina con l'acqua tiepida (26°-30°) per alcuni minuti. Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere il lievito e continuare a impastare fino a ottenere una massa liscia ed elastica. Coprire con un foglio di plastica e lasciare riposare per 30 minuti circa. Stendere l'impasto, introdurre il burro e dare una piega a quattro. Far riposare 5 minuti e ripetere l'operazione. Farli riposare altri 5 minuti e formare i croissant. Lasciare lievitare per 40-50 minuti a 35°C. Decorare e cuocere per 18-20 minuti a 180°C.
Acqua	400g	
Lievito di birra	35-65g	
Burro (o sostitutivi)	300g	

Ricetta: Brioche		Preparazione
Farina CROISSANT & BRIOCHE	1000g	Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere una struttura liscia e omogenea. Formare pezzi della dimensione voluta e arrotolarli. Metterli su teglia e porli a lievitare per 60 minuti a 35°C. Decorare a piacere e cuocere a 180°-200°C per 18-20 minuti
Acqua	400g	
Lievito di birra	50g	
Burro (o sostitutivi)	50g	
Uova	50g	

Caratteristiche chimico-fisiche	
Umidità	11,0 – 13,0

Contaminanti microbiologici	
Salmonella	assente /25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
Coliformi totali	<100 UFC/g

Contaminanti chimici	
Residui fitosanitari, micotossine e metalli pesanti	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore, come indicato dal fornitore.
OGM	Assenti

Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni in Carta	
Formato	1kg
Codice Articolo	0534CB1
Codice EAN	8057829492235
Materiale	Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc
Tipo di confezione	Sacchetto cucito con finestrella
Dimensioni Confezione in (mm)	105x65 h220
Confezioni per Cartone	10pz
Dimensioni Cartone in (mm)	290x350 h225
Peso lordo imballo (kg)	11,00
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120
Cartoni/Sacchetti per strato	8
Strati max per pallet	5
Altezza incluso pallet (cm)	123
Peso lordo incluso pallet (kg)	460