



MACINATA A CILINDRI



PER CROISSANT PRE-LIEVITATO



0101



CARATTERISTICHE

CEREALI

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati in maniera specifica per garantire la migliore qualità proteica del prodotto finito.

La germogliazione controllata consente l'ottenimento di prodotti più leggeri, friabili e con una maggior conservazione nel tempo.

Scannerizza il QR code per saperne di più sulla germogliazione controllata!

TIPO DI MACINAZIONE

Dolce a cilindri di ghisa.

Il lungo diagramma di macinazione a cilindri è studiato in maniera tale da poter rispettare al meglio le caratteristiche del cereale di partenza.

Grazie al costante controllo dei parametri di macinazione, Petra® 0101 HP è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "00" - parzialmente da grano tenero germogliato.

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "00".
UMIDITÀ	max 15,50%
PROTIDI s.s.	13,50% - 14,50%
W	390-420
P/L	0.60 - 0.70
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	elevato - fino a 90%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	361 kcal / 1536 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,1 g (di cui zuccheri 0,15 g)
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	13,90 g
SALE	0,003 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

Croissant, cornetto all'italiana e prodotti di pasticceria lievitati - ANCHE PRELIEVITATI.

Petra® 0101 HP, grazie alla tecnologia di germogliazione controllata, è in grado di assicurare ai prodotti una migliore resilienza al freddo. Questo permette di realizzare un cornetto o un croissant pre-lievitati e abbattuti in negativo, con la possibilità di cuocere il prodotto da congelato, SENZA L'UTILIZZO DI ADDITIVI.

MODALITÀ D'USO

Per la realizzazione di un prodotto sfogliato pre-lievitato è fondamentale l'utilizzo di un abbattitore che abbatta la temperatura del prodotto nel più breve tempo possibile.

Lo staff tecnico Petra® è a disposizione per fornire ricette e consigli tecnici per la realizzazione dei prodotti da forno pre-lievitati.

CONSERVAZIONE

Ambiente fresco, asciutto e areato.

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia. È fondamentale mantenere il prodotto rialzato da terra, non appoggiato alle pareti e pulire costantemente la zona circostante. Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 10 giorni dalla data di apertura, al fine di mantenerne inalterate le caratteristiche.

temperatura: 20-22°C

umidità ambiente: 65 - 68% U.R.

CONFEZIONI

12,5 kg sacco carta.