

LEVIMIX GRASSI

Semilavorato per croissant e paste lievitate



APPLICAZIONI

Paste lievitate, croissants, brioches, danesi. Ottimo nelle lavorazioni a lievitazione controllata o destinate alla congelazione.

CARATTERISTICHE

Completo di burro/grasso vegetale. Ingredienti bilanciati per massimo sviluppo ed elevata qualità. Sicurezza e costanza del risultato.

CONSERVAZIONE / SHELF LIFE



CONSERVARE IN LUOGO
FRESCO E ASCIUTTO



365

RICETTA / DOSAGGIO

LEVIMIX 1.000 g
280 g Acqua
150 g Uova
Lievito di birra 60 g
Margarina croiss. 400 g

Impastare i primi 4 ingredienti fino ad ottenere una massa liscia ed omogenea.

Far puntare l'impasto per ca. 15'.

Incorporare la margarina e dare le pieghe facendo riposare la massa per qualche minuto tra un giro e l'altro.

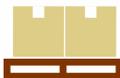
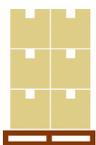
Formare i croissant.

Far lievitare e cuocere.

LEVIMIX GRASSI

Semilavorato per croissant e paste lievitate

SCHEDA LOGISTICA

						
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art 12020 EAN13 8004172020202 LEVIMIX BURRO 1X10	Peso kg 10,00 LxPxH cm	Nr. Pezzi 1 Peso kg 10,00 LxPxH cm	Nr. Colli 6 Peso kg 60,00	Nr. Colli/Strati 50 / 9 Peso kg 500,00 LxPxH cm	
	Cod Art 2036 EAN13 8004172020363 LEVIMIX GRASSI 1X10	Peso kg 10,00 LxPxH cm	Nr. Pezzi 1 Peso kg 10,00 LxPxH cm	Nr. Colli 6 Peso kg 60,00	Nr. Colli/Strati 50 / 9 Peso kg 500,00 LxPxH cm	
	Cod Art 120201 EAN13 8004172051022 LEVIMIX GRASSI 1X25	Peso kg 25,00 LxPxH cm	Nr. Pezzi 1 Peso kg 25,00 LxPxH cm	Nr. Colli 3 Peso kg 75,00	Nr. Colli/Strati Peso kg 500,00 LxPxH cm	