



Quality through expertise

PAT-DOR



irca

Linea preparati per panificazione

PAT-DOR

PAT-DOR

PAT-DOR NUCLEO 50%

PAT-DOR EASY

La patata è un alimento prezioso grazie al suo alto contenuto di amido e la discreta quantità di proteine e di vitamina C.

Un alimento nutriente dunque oltre che buono e genuino.

Con i nostri preparati PAT-DOR ora potrà essere consumato sotto forma di meravigliosi e gustosissimi pani in differenti forme o di appetitose e saporitissime focacce.

Il gusto ed il profumo che sprigionano i prodotti finiti realizzati con PAT-DOR è davvero irresistibile e li rende particolarmente graditi al consumatore sin dal primo assaggio.

Grazie alle proprietà della patata i pani e le focacce prodotti con PAT-DOR si mantengono morbidi e fragranti anche per alcuni giorni.

Confezione:

Sacchi da kg 10





Linea preparati per panificazione

PAT-DOR



focaccia di patate (pat-dor)

PAT-DOR	g 10.000
Acqua	g 5.500-6.000
Lievito	g 400
Olio d'oliva	g 400

Tempi d'impasto: 10 minuti circa (impastatrici a spirale)

Temperatura della pasta: 26-27°C

Prima puntatura: 15 minuti a 24°C

Seconda puntatura: 10-15 minuti a 24°C

Lievitazione: 40 minuti a 28-30°C con umidità relativa 80%

Cottura: 30-35 minuti a 230°C

IMPASTO: il tempo d'impasto di 10 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale o braccia-tuffanti; considerata l'elevata percentuale di patata essiccata (priva quindi di glutine) prestare particolare attenzione al fine di non snervare l'impasto.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 15 minuti a 24°C, quindi stendere la pasta allo spessore di cm 1 circa su di una teglia oliata.

SECONDA PUNTATURA: 10-15 minuti sulla teglia a 24°C.

SCHIACCIATURA: oliare la superficie, schiacciare con le dita e quindi cospargere con sale fino.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione per 40 minuti circa.

COTTURA: 30-35 minuti a 230°C.

I tempi di riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a

giudizio dell'operatore per adattarli alle temperature riscontrate al momento della produzione ed agli impianti utilizzati.



Linea preparati per panificazione

PAT-DOR



pane, filoni, pan carrè, tartine alla patata (pat-dor)

PAT-DOR	g 8.000
Acqua	g 5.500-6.000
Farina "forte"	g 2.000
Lievito	g 400
Olio d'oliva	g 400

Tempi d'impasto: 10 minuti circa (impastatrici a spirale)

Puntatura: 10-15 minuti a 24°C

Spezzatura: pezzi da g 300 oppure da g 70

Formellatura

Lievitazione: 40-50 minuti

Cottura: 40 minuti a 220°C per pezzatura da g 300 20 minuti a 220°C per pezzatura da g 70

IMPASTO: il tempo d'impasto si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale; quelle a braccia-tuffanti richiedono tempi maggiori. Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

AVVERTENZE: considerata l'elevata percentuale di patata essiccata contenuta nel prodotto prestare particolare attenzione al fine di non snervare l'impasto.

PUNTATURA: lasciar riposare l'impasto per 10-15 minuti a 24°C.

SPEZZATURA: suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, arrotolare in forma rotonda od a filone, quindi porre a lievitare su assi con teli infarinati.

COTTURA: seguendo i tempi sopraelencati si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata, per consentire al pane di asciugare bene.

I tempi di riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle temperature riscontrate al momento della produzione ed agli impianti utilizzati.

**irca****Linea preparati per panificazione****PAT-DOR**

focaccia di patate (pat dor 50%)

PAT-DOR NUCLEO 50%	g 6.000
Farina "forte"	g 4.000
Acqua	g 5.500-6.000
Olio d'oliva	g 400
Lievito	g 400

Tempo d'impasto (impastatrici a spirale): 10 minuti circa

TEMPERATURA DELLA PASTA: 26-27°C

PRIMA PUNTATURA: 15 minuti a 24°C

SECONDA PUNTATURA: 10-15 minuti a 24°C

LIEVITAZIONE: 40 minuti a 28-30°C con umidità relativa 80%

COTTURA: 30-35 minuti a 230°C

IMPASTO: il tempo d'impasto di 10 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale o braccia-tuffanti; considerata l'elevata percentuale di patata essiccata (priva quindi di glutine) prestare particolare attenzione al fine di non snervare l'impasto.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 15 minuti a 24°C, quindi stendere la pasta allo spessore di cm 1 circa su di una teglia oliata.

SECONDA PUNTATURA: 10-15 minuti sulla teglia a 24°C.

SCHIACCIATURA: oliare la superficie, schiacciare con le dita e quindi cospargere con sale fino.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione per 40 minuti circa.

COTTURA: 30-35 minuti a 230°C.

I tempi di riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle temperature riscontrate al momento della

produzione ed agli impianti utilizzati.

**irca****Linea preparati per panificazione****PAT-DOR**

pane-filoni-pan carrè-tartine alla patata (pat dor 50%)

PAT-DOR NUCLEO 50%	g 5.000
Farina "forte"	g 5.000
Acqua	g 5.500-6.000
Lievito	g 400

Tempo d'impasto (impastatrici a spirale): 10 minuti circa

Puntatura: 10-15 minuti a 24°C

Spezzatura: pezzi da g 300 oppure da g 70

Formellatura

Lievitazione: 40-50 minuti

Cottura: 40 minuti a 220°C per pezzatura da g 300 20 minuti a 220°C per pezzatura da g 70

IMPASTO: il tempo d'impasto si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale; quelle a braccia-tuffanti richiedono tempi maggiori. Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica. PUNTATURA: lasciar riposare l'impasto per 10-15 minuti a 24°C. SPEZZATURA: suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, arrotolare in forma rotonda od a filone, quindi porre a lievitare su assi con teli infarinati. COTTURA: seguendo i tempi sopraelencati si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata, per consentire al pane di asciugare bene.

Considerata l'elevata percentuale di patata essiccata contenuta nel prodotto prestare particolare attenzione al fine di non snervare l'impasto.

I tempi di riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle temperature riscontrate al momento della produzione ed agli impianti utilizzati.

**irca****Linea preparati per panificazione****PAT-DOR**

Focaccia di patate (Pat-Dor Easy)

PAT-DOR EASY	g 10.000
Acqua	g 6.000-6.300
Lievito	g 400
Olio d'oliva	g 400

Tempo d'impasto (impastatrici a spirale): 10 minuti circa

Temperatura della pasta: 26-27°C

Prima puntatura: 15 minuti a 24°C

Seconda puntatura: 10-15 minuti a 24°C

Lievitazione: 40 minuti a 28-30°C con umidità relativa 80%

Cottura: 30-35 minuti a 230°C

IMPASTO: il tempo d'impasto di 10 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale o braccia-tuffanti; considerata l'elevata percentuale di patata essiccata (priva quindi di glutine) prestare particolare attenzione al fine di non snervare l'impasto.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 15 minuti a 24°C, quindi stendere la pasta allo spessore di cm 1 circa su di una teglia oliata.

SECONDA PUNTATURA: 10-15 minuti sulla teglia a 24°C.

SCHIACCIATURA: oliare la superficie, schiacciare con le dita e quindi cospargere con sale fino.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione per 40 minuti circa.

COTTURA: 30-35 minuti a 230°C.

AVVERTENZE: i tempi di riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere

modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle temperature riscontrate al momento della produzione ed agli impianti utilizzati.

**irca****Linea preparati per panificazione****PAT-DOR**

Pane di patate (Pat-Dor Easy)

PAT-DOR EASY	g 10.000
Acqua	g 6.000-6.300
Lievito	g 400
Olio d'oliva	g 400

Tempo d'impasto (impastatrici a spirale): 10 minuti circa

Temperatura della pasta: 26-27°C

Puntatura: 15 minuti a 24°C

Spezzatura: pezzi da gr 300 o da gr 70

Lievitazione: 40-50 minuti

Cottura: 40 minuti a 220°C per pezzi da gr 300-20 minuti a 220°C per pezzi da gr 70

IMPASTO: il tempo d'impasto di 10 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale o braccia-tuffanti; quelle a braccia-tuffanti richiedono tempi maggiori. Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 24°C.

SPEZZATURA: suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, arrotolare in forma rotonda od a filone, quindi porre a lievitare su assi con teli infarinati.

COTTURA: seguendo i tempi sopraelencati si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

AVVERTENZE: i tempi di riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle temperature riscontrate al momento della produzione ed agli impianti utilizzati.