

Calzone avec SOFT PAN 40

SOFT PAN 40, recette de base	0 g
Total	0 g
FOURRAGE	
BECHAMEL	250 g
LAIT	1.000 g
parmesan, râpé	150 g
fromage emmental, râpé	150 g
lardons	250 g
Total FOURRAGE	1.800 g

Mise en œuvre

Préparer la pâte KOMPLET Soft Pan suivant la recette de base.

Fourrage: fromage et lardons

Mélanger la KOMPLET Bechamel avec le lait jusqu'à obtention d'une masse lisse, ajouter les autres ingrédients à la fin.

Poids des pâtons: 2.300 g (30 pièces)

Dossage du fourrage: 40 à 50 g par Calzone

Décor: dorure d'oeuf, fromage rapé

Après le pointage, peser les pâtons, bouler et laisser reposer couvert afin de détendre la pâte. Ensuite, diviser, bouler les pâtons à la diviseuse-bouleuse. Après un repos de +/- 15 min, abaisser les pâtons en forme ovale sur une épaisseur de 2,5 mm, enduire le bord avec la dorure, fourrer et refermer. Dorer les calzones, puis parsemer avec fromage râpé et mettre en étuve. Cuisson avec vapeur.

Pointage: 15 min.

Apprêt: 35-45 min.



Temps de cuisson: 20-22 min.

T° de cuisson: 190 °C

Notre passion, le savoir-faire



info@komplet.com
www.komplet.com