



INFOS
PRODUIT

CORMAN BEURRE EXTRA AMBIANCE CHAUDE

LE PLUS PERFORMANT
AU TRAVAIL ET EN RENDEMENT
DES BEURRES DE TOURAGE


CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

FONDANCE EN BOUCHE SUPÉRIEURE

- > Recette unique à base de matières premières soigneusement sélectionnées.

EXTRA FACILE À TRAVAILLER MÊME À DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

- > Procédé de fabrication exclusif qui nous permet naturellement d'optimiser la texture de nos beurres.
- > Bonne résistance aux températures élevées tout en alliant plasticité de texture et facilité de travail.
- > Fermeté et reprise exceptionnelles après chaque tour.
- > Gain de temps: possibilité de donner 3 tours en 3 successifs sans repos.
- > Pas de perte d'eau, aspect extra sec du beurre au toucher et par conséquent de la pâte qui facilite le façonnage des croissants.
- > Se travaille parfaitement tout au long de l'année.



PLUS DE CROISSANTS EXTRA

- > Grâce à sa texture et plasticité uniques, notre beurre est le seul qui résiste aussi bien à la rétraction des pâtes, ce qui lui permet de faire plus de croissants exceptionnellement bien feuilletés, délicieusement croustillants et savoureux.
- > Les tests comparatifs sous contrôle d'Huissier montrent qu'avec 5 plaques de 2 kg de Corman beurre Extra Ambiance Chaude, vous faites plus de croissants:

+ 20 croissants extra*

* Dans les mêmes conditions d'utilisation et de travail qu'un autre beurre.
Temps de repos entre le 2ième et 3ième tour: 15 min. Poids moyen d'un croissant cuit: 62g.

APPLICATIONS

- > Toutes les pâtes à laminer.
- > Idéal pour croissants.

ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- > Tempérer le beurre avant usage.
- > Son extensibilité optimale est obtenue lorsque sa température se situe entre 15 °C et 20 °C. Si le beurre est trop froid, le passer une à deux fois au laminoir.
- > Les meilleurs résultats sont obtenus avec une pâte aussi froide que possible (entre 4 °C et 6 °C).
- > Les pâtes réalisées avec le beurre Extra Ambiance Chaude supportent une fermentation en étuve chauffée jusqu'à 30 °C.

INFORMATIONS PRODUIT

INGRÉDIENT	Beurre, colorant : beta-carotène
TAUX DE MATIÈRE GRASSE	82 % min.
POINT DE FUSION	36 °C
CONSERVATION	UE: 6 °C max. HUE: -18 °C
CONDITIONNEMENT	Carton de 10 kg contenant 5 plaques de 2 kg (sécables en 2 x 1 kg)
ALLERGÈNES	Lait (protéines de lait et lactose)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

ÉNERGIE	743 kcal (3054 kJ)
MATIÈRES GRASSES DONT ACIDES GRAS SATURÉS	82,0 g 58,1 g
GLUCIDES DONT SUCRES	0,6 g 0,6 g
PROTÉINES	0,6 g
SEL	0,0 g

PARTENAIRE DES MEILLEURS ARTISANS DANS LE MONDE



RICHEMONT CLUB

'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI'
(ACADÉMIE DES MAÎTRES PÂTISSIERS ITALIENS)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani