



LE MEILLEUR GOÛT DE BEURRE DES MIX EN PLAQUE

Un bon goût de beurre

Avec la praticité d'un mix de matière grasse végétale et de beurre

Facile à travailler

Une bonne plasticité et une texture parfaitement ferme

Adapté aux températures ambiantes élevées

Point de fusion élevé à 38°C



Succès garanti pour le Chef

PATISY

Mix Plaque 2 kg - 78% MG

BON GOÛT DE BEURRE

- ⊗ Mélange exclusif au beurre **Corman, n°1 du beurre**, le favori des meilleurs Chefs pâtisseries.
- ⊗ Fabriqué à partir d'une sélection de **beurres de premier choix et d'huiles végétales**

FACILE À TRAVAILLER

- ⊗ Grâce à notre savoir-faire en matière grasse, il a **une bonne plasticité** ce qui permet de faciliter le travail de tourage
- ⊗ **Texture ferme** pour réaliser vos viennoiseries et vos pâtes feuilletées sans avoir besoin de repos entre chaque tour, ce qui représente un **réel gain de temps**
- ⊗ **Point de fusion élevé (38°C)**, pour conserver ses qualités dans tous les environnements de travail, même à des températures ambiantes élevées

APPLICATIONS

- ⊗ Toutes les **pâtes feuilletées**
- ⊗ Idéal pour les **croissants et viennoiseries**

ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- ⊗ **Son extensibilité optimale est obtenue lorsque la température est comprise entre 12°C et 18°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).**
- ⊗ Lors de la mise au froid du pâton, il est important de **couvrir la pâte** d'un film plastique afin d'éviter le croûtage
- ⊗ Les pâtes réalisées avec **Corman Patisy supportent une fermentation en étuve chauffée jusqu'à 32°C**

INFORMATIONS PRODUIT

INGRÉDIENTS Graisses et huiles végétales (huile de palme, huile de coco, huile de colza) (59%), eau, beurre concentré (16%) (lait), arômes dont arôme naturel de beurre (lait), émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de tournesol, esters mono et diacétyl-tartriques d'acides esters des mono et diglycérides d'acides gras), sel (0,5%), régulateurs d'acidité (acide lactique, acide citrique), colorant (bêta-carotène).

TAUX DE MATIÈRE GRASSE 78% minimum

POINT DE FUSION 38°C

CONSERVATION Maximum +6 °C

CONDITIONNEMENT Carton de 10 kg contenant 5 plaques de 2 kg (sécables en 2 x 1 kg)

ALLERGÈNES Lait (traces de protéines de lait et lactose)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100G

ENERGIE 702 kCal (2886 kJ)

MATIÈRES GRASSES 78 g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS 47,6 g

GLUCIDES 0 g
DONT SUCRES 0 g

PROTÉINES 0 g

SEL 0,5 g