



INFOS  
PRODUIT

# CORMAN EXTRA FONDANCE

NOTRE SPÉCIALITÉ DE BEURRE  
UNIQUE ET EXCLUSIVE

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Succès garanti pour l'artisan!*

## SPÉCIALEMENT ADAPTÉ À LA CONFECTION DE CRÈME GLACÉE, FOURRAGE CHOCOLAT ET GANACHE

- > Le beurre concentré Extra Fondance est idéal pour la préparation de crème glacée, fourrage chocolat et ganache.



### UN RÉSULTAT FINAL PARFAIT

- > Une excellente sensation en bouche (pas de sensation de gras).
- > Des préparations onctueuses et très digestes.
- > Des saveurs renforcées et fidèles à la recette.

### QUALITÉ CONSTANTE

- > Sa couleur, son goût, sa texture et son point de fusion sont constants toute l'année.

### BAS POINT DE FUSION

- > Son point de fusion particulièrement bas (28 °C) garantit une excellente fondance et sensation en bouche.

### NEUTRE EN GOÛT ET COULEUR

- > Grâce à son goût neutre, il permet aux arômes de se développer pleinement dans les produits finis.

### DURÉE DE CONSERVATION PLUS LONGUE

- > Sa concentration en matières grasses augmente sa durée de conservation et limite les risques de contamination bactériologique.

### APPLICATIONS

- > Crème glacée, fourrage chocolat et ganache.

### ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

#### Crème glacée :

- > Le beurre concentré Extra Fondance se mélange facilement aux autres ingrédients. Ajouter le beurre concentré Extra Fondance aux autres ingrédients préalablement mélangés à partir de 40 °C.
- > L'homogénéisation n'est pas obligatoire. L'étape de pasteurisation est suffisante pour obtenir une émulsion très fine.

#### Ganache :

- > Faire fondre le chocolat à 35 °C et y ajouter le beurre concentré Extra Fondance fondu à 40 °C. Mélanger avec un mélangeur à immersion jusqu'à obtention d'une émulsion brillante et élastique.

#### INFORMATIONS PRODUIT

<b>INGRÉDIENT</b>	Beurre concentré (lait de vache)
<b>TAUX DE MATIÈRE GRASSE</b>	99,9 % min.
<b>POINT DE FUSION</b>	28 °C
<b>CONSERVATION</b>	12 mois à max. 6 °C
<b>CONDITIONNEMENT</b>	Carton contenant 4 blocs 2,5 kg
<b>ALLERGÈNES</b>	Lait (protéines de lait et lactose)

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

<b>ÉNERGIE</b>	899 kcal (3696 kJ)
<b>MATIÈRES GRASSES</b>	99,9 g
<b>DONT ACIDES GRAS SATURÉS</b>	64,6 g
<b>GLUCIDES</b>	0 g
<b>DONT SUCRES</b>	0 g
<b>PROTÉINES</b>	0 g
<b>SEL</b>	0 g

PARTENAIRE DES MEILLEURS ARTISANS DANS LE MONDE



RICHEMONT CLUB

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



Accademia  
Maestri  
Pasticcieri  
Italiani