



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

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

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

PARTENAIRE DES MEILLEURS ARTISANS DANS LE MONDE



RICHEMONT CLUB

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



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani