



UN BEURRE DE TOURAGE EXTRA POUR UN RENDEMENT SUPÉRIEUR

Rendement supérieur
Pas de rétractation de la pâte

Extra Facile à travailler
Process de fabrication exclusif permettant naturellement d'obtenir une texture optimale alliant fermeté et plasticité

Sélection rigoureuse des matières grasses



Succès garanti pour le Chef

BEURRE EXTRA 82% MG

Beurre Plaque 2 kg - 82% MG

RECETTE UNIQUE

- ⊗ **Matières premières soigneusement sélectionnées**
- ⊗ Procédé de fabrication exclusif qui nous permet naturellement d'**optimiser la texture de nos beures**

EXTRA FACILE À TRAVAILLER

- ⊗ Texture unique qui allie **fermeté, plasticité et souplesse**
- ⊗ **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 bien feuilletés, croustillants et savoureux.
- ⊗ Les tests comparatifs sous contrôle d'Huissier montrent qu'avec 5 plaques de 2 kg de CORMAN BEURRE EXTRA, 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 2^{ème} et 3^{ème} tour : 15 min. Poids moyen d'un croissant cuit : 62g.

APPLICATIONS

- ⊗ Toutes les **pâtes à laminer**
- ⊗ Idéal pour les **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 CORMAN BEURRE EXTRA **supportent une fermentation en étuve chauffée jusqu'à 30°C.**

INFORMATIONS PRODUIT

INGRÉDIENTS	Beurre. Disponible avec ou sans colorant : bêta-carotène
TAUX DE MATIÈRE GRASSE	82% minimum
POINT DE FUSION	34°C
CONSERVATION	+6°C maximum
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

ENERGIE	743 kcal (3054 kJ)
MATIÈRES GRASSES DONT ACIDES GRAS SATURÉS	82 g 57,2 g
GLUCIDES DONT SUCRES	0,6 g 0,6 g
PROTÉINES	0,6 g
SEL	0 g