

BEURRE EXTRA CONCENTRÉ 99,9% MG

Beurre Concentré Plaque 2 kg - 99,9% MG



UN BEURRE DE TOURAGE CONCENTRÉ POUR UN RÉSULTAT EXTRA-CROUSTILLANT

**Feuilletage croustillant
et meilleure conservation**

Sans eau (<0,1%)

Goût riche et intense

99,9% MG

**Adapté aux ambiances
chaudes**

Point de fusion élevé (36°C)

Plasticité et fermeté optimale
Savoir-faire en matière grasse unique et process
de fabrication exclusif Corman

Sans lactose



99,9%
M.G.

Succès garanti pour le Chef

BEURRE EXTRA CONCENTRÉ 99,9% MG

Beurre Concentré Plaque 2 kg - 99,9% MG

GOÛT RICHE ET INTENSE

- ⊗ Recette unique à base de matières premières soigneusement sélectionnées
- ⊗ **Haute concentration en matière grasse** pour un goût de beurre encore plus intense et une texture extra-croustillante
- ⊗ Sans lactose
- ⊗ Absence d'eau (<0,1%) permettant une **meilleure conservation**

EXTRA FACILE À TRAVAILLER

- ⊗ Procédé de fabrication exclusif qui permet naturellement d'**optimiser la texture de nos beures**
- ⊗ **Point de fusion élevé** grâce à notre expertise de la matière grasse laitière
- ⊗ Texture unique qui allie **fermeté, plasticité et souplesse**
- ⊗ **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 CONCENTRÉ, 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 les **croissants et millefeuilles**

ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- ⊗ **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 CONCENTRÉ **supportent une fermentation en étuve chauffée jusqu'à 30°C**.

INFORMATIONS PRODUIT

INGRÉDIENTS	Beurre concentré Disponible avec ou sans colorant : bêta-carotène
TAUX DE MATIÈRE GRASSE	99,9% minimum
POINT DE FUSION	36°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	899 kcal (3696 kJ)
MATIÈRES GRASSES DONT ACIDES GRAS SATURÉS	99,9 g 70,7 g
GLUCIDES DONT SUCRES	0,0g 0,0g
PROTÉINES	0,0 g
SEL	0 g