



PRODUKT-
INFOS

CORMAN PATISY

DAS BUTTERFEINSTE MISCHFETT
IN PLATTENFORM


CORMAN
SINCE 1935

Erfolg für Handwerksbäcker!

GUTER BUTTERGESCHMACK

- > Exklusives Mischfett mit Butter von Corman, der Lieblingsbutter der besten Handwerksbäcker.
- > Zubereitung aus erstklassiger Butter und erlesenen Pflanzenölen.



LEICHT ZU VERARBEITEN

- > Dank unseres Know-hows im Bereich der MilCHFette besitzt diese Melange eine außerordentliche Plastizität, die das Tourieren selbst bei höheren Raumtemperaturen einfacher macht.
- > Damit gelingen Ihre Endprodukte garantiert optimal.

ANWENDUNGEN

- > Für alle Blätter- und Plunderteige.
- > Ideal für Croissants.

TIPPS FÜR IHREN ERFOLG

- > Ihre optimale Ausrollfähigkeit liegt bei einer Temperatur von 12 °C bis 18 °C. Ist die Melange zu kalt, kann sie ein bis zwei Mal durch die Walzmaschine geschickt werden.
- > Die besten Ergebnisse erzielt man mit einem Teig zwischen 4 °C und 6 °C. Diese Temperatur können Sie am besten aufrechterhalten, indem Sie den Teig im Kühlschrank oder Gefrierschrank ruhen lassen.
- > Kühlzustellende Teiglinge unbedingt mit Frischhaltefolie abdecken, um Krustenbildung zu vermeiden, die sich negativ auf den Backprozess im Ofen auswirken kann.
- > Mit Patisy hergestellte Teige können durchaus bei 32 °C zur Gare gestellt werden.

PRODUKTINFORMATION

ZUTATEN	Pflanzliche Fette und Öle (Palm, Kopra, Raps) (59 %), Wasser, Butterreinfett (16 %) (Milch), Aromastoffe, davon natürliches Butteraroma (Milch), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Salz (0,5 %), Säureregulatoren (Milchsäure, Zitronensäure), Farbstoff (Betakarotin)
FETTGEHALT	min. 78 %
SCHMELZPUNKT	38 °C
LAGERUNG	max. 6 °C
GEBINDE	10 kg-Karton mit fünf Platten von 2 kg (teilbar in 2 x 1 kg)
ALLERGENE	Milch (Milcheiweiße und Laktose)

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE / 100 g

ENERGIE	702 kcal (2886 kJ)
FETT	78,0 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	47,6 g
KOHLLENHYDRATE	0,0 g
DAVON ZUCKER	0,0 g
PROTEINE	0,0 g
SALZ	0,5 g

PARTNER DER BESTEN HANDWERKSBACKER RUND UM DEN GLOBUS



RICHEMONT CLUB

'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCIERI ITALIANI'
(AKADEMIE DER ITALIENISCHEN KONDITORMEISTER)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani