



PRODUKT-
INFOS

CORMAN EXTRA BUTTERREINFETT

DIE EFFIZIENTESTE TOURIERBUTTER
IN SACHEN VERARBEITUNG
UND ERTRAG


CORMAN
SINCE 1935

Erfolg für Handwerksbäcker!

SCHMACKHAFT UND AROMENREICH

- > Sein hoher Fettgehalt verleiht ihm einen besonders intensiven Buttergeschmack.
- > Einzigartige Rezeptur auf Basis sorgfältig ausgewählter Rohstoffe.



EXTRA LEICHT ZU VERARBEITEN

- > Einzigartiges Herstellungsverfahren, das die Textur unserer Butter auf natürliche Weise optimiert.
- > Einzigartige Textur, die Plastizität und Geschmeidigkeit verbindet.
- > Stabilität und außergewöhnliche Wiederaufnehmbarkeit nach jedem Tourierschritt.
- > Zeitgewinn: Es sind 3 x 3 Touren direkt nacheinander möglich, ohne Ruhezeit des Teiges.
- > Kein Wasserverlust; Butter und Teig fühlen sich wunderbar trocken an, was das Formen von Croissants erleichtert.
- > Lässt sich das ganze Jahr über bestens verarbeiten.

MEHR CROISSANTS IN EXTRA-QUALITÄT

- > Dank seiner einzigartigen Textur und Plastizität hält unser Butterreinfett einem Zusammenziehen des Teiges stand. Dadurch ergibt sich eine erhöhte Stückzahl unglaublich lockerer, herrlich knuspriger und schmackhafter Croissants.
- > Wie Vergleichstests unter notarieller Aufsicht zeigen, lassen sich aus fünf 2-kg-Platten des Extra Butterreinfetts mehr Croissants herstellen:

+ 20 zusätzliche Croissants*

* Unter denselben Anwendungs- und Verarbeitungsbedingungen wie bei anderer Butter
Ruhezeit zwischen dem 2. und 3. Tourierschritt: 15 Minuten. Durchschnittsgewicht eines fertig gebackenen Croissants: 62 g

ANWENDUNGEN

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

TIPPS FÜR IHREN ERFOLG

- > Die Butter vor der Verwendung temperieren
- > Ihre optimale Ausrollfähigkeit ergibt sich bei einer Butbertemperatur von 15 °C bis 20 °C. Ist die Butter zu kalt, kann sie ein bis zwei Mal durch die Walzmaschine geschickt werden.
- > Die besten Ergebnisse erzielt man mit einem möglichst kalten Teig (zwischen 4 °C und 6 °C).
- > Mit Extra Butterreinfett hergestellte Teige können durchaus bei 30 °C zur Gare gestellt werden.

PRODUKTINFORMATION

ZUTATEN	Butterreinfett. Verfügbar mit oder ohne Karotin.
FETTGEHALT	mind. 99,9 %
SCHMELZPUNKT	36 °C
LAGERUNG	max. 6 °C
VERPACKUNG	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	899 kcal (3696 kJ)
FETT	99,9 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	70,7 g
KOHLENHYDRATE	0,0 g
DAVON ZUCKER	0,0 g
PROTEINE	0,0 g
SALZ	0,0 g

PARTNER DER BESTEN HANDWERKSBACKER RUND UM DEN GLOBUS



RICHMONT CLUB

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



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani