



PRODUKT-
INFOS

CORMAN EXTRA BUTTER WARMER UMGEBUNG

DIE EFFIZIENTESTE TOURIERBUTTER
IN SACHEN VERARBEITUNG
UND ERTRAG


CORMAN
SINCE 1935

Erfolg für Handwerksbäcker!

SCHMACKHAFT

- > Einzigartige Rezeptur auf Basis sorgfältig ausgewählter Rohstoffe.



EXTRA LEICHT ZU VERARBEITEN

- > Einzigartiges Herstellungsverfahren, das die Textur unserer Butter auf natürliche Weise optimiert.
- > Gute Beständigkeit bei hohen Temperaturen, Plastizität der Textur und leichte Verarbeitung.
- > Stabilität und außergewöhnliche Wiederaufnahme 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 ihrer einzigartigen Textur und Plastizität hält die Extra Butter 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 der Extra Butter 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.

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 Butter hergestellte Teige können durchaus bei 30 °C zur Gare gestellt werden.

PRODUKTINFORMATION

ZUTAT	Butter. Farbstoff: Beta-Karotin.
FETTGEHALT	min. 82 %
SCHMELZPUNKT	36 °C
LAGERUNG	EU: max. 6 °C Nicht-EU: -18 °C
VERPACKUNG	10-kg-Karton mit fünf 2-kg-Platten (teilbar in 2 x 1 kg)
ALLERGENE	Milch (Milcheiweiße und Laktose)

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / 100g

ENERGIE	743 kcal (3054 kJ)
FETT	82,0 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	58,1 g
KOHLHYDRATE	0,6 g
DAVON ZUCKER	0,6 g
PROTEINE	0,6 g
SALZ	0,0 g

PARTNER DER BESTEN HANDWERKSBÄCKER RUND UM DEN GLOBUS



RICHMONT CLUB

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



Accademia
Maestri
Pasticcieri
Italiani