



CORMAN

SINCE 1935

ARTIGIANI
CREATIVI





CORMAN

SINCE 1935

PAIN AU CHOCOLAT AL MUESLI CROCCANTE



Successo garantito per l'artigiano!

PAIN AU CHOCOLAT AL MUESLI CROCCANTE

A cura di Alexandre Morsomme

Ricetta per 20 pain au chocolat

RISOLATTE

1000 g riso
1500 g acqua
400 g zucchero
q.b. vaniglia
1500 g **Panna Corman Selection 35% mg**
3500 g latte

Mettere il riso in una casseruola con acqua, portare a bollore e continuare a cuocere per un paio di minuti. Quindi scolare il riso e cuocerlo nuovamente con panna, latte, zucchero e vaniglia. Continuare a cuocere a fuoco basso fino ad assorbimento dei liquidi. Interrompere la cottura quando la preparazione avrà una consistenza cremosa. Una volta raffreddata, realizzare delle strisce da 12 mm di altezza e lunghe 9 cm e congelare.

CONFETTURA DI ALBICOCCA

1000 g polpa di albicocca
600 g zucchero
15 g pectina Jaune
5 g acido citrico in soluzione 50/50

Mescolare insieme zucchero e pectina. Scaldare la polpa a 45 °C, aggiungere la preparazione zucchero/pectina e cuocere. Una volta raggiunti i 103 °C, aggiungere l'acido citrico in soluzione 50/50. Versare in un quadro da ganache e lasciar gelificare la confettura. Una volta gelificata, ritagliare delle strisce da 9 x 1 cm. Lasciare raffreddare e conservare in frigorifero.

MUESLI

100 g mandorle a scaglie
100 g nocciole tritate
100 g fiocchi d'avena
100 g semi di girasole
50 g cocco rapè
100 g zucchero
q.b. albumi

Mescolare delicatamente tutti gli ingredienti prestando attenzione a non rompere le mandorle a scaglie. Conservare in frigorifero per una settimana o in freezer per un periodo più lungo.

PASTA CROISSANT

Per 1153 g di impasto

470 g farina 00 330 W 0,55 p/l
200 g farina integrale 330 W 0,55 p/l
53 g zucchero
13 g latte in polvere
13g sale
17 g zucchero invertito
33 g lievito
67 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi**
287 g acqua
300 g **Burro di Latteria Corman 82% mg – placche**

Mettere tutti gli ingredienti in macchina e impastare per 10 minuti, massimo 12 minuti. Laminare, stendere l'impasto e riporre in frigorifero. L'impasto dovrà essere freddo, ma non congelato. Far puntare per 45 minuti a temperatura ambiente. Laminare senza burro, stendere dalla misura di una teglia, coprire e abbattere a 2 °C. Laminare il burro a 8 mm. Incassare nell'impasto a 2 °C e realizzare 1 piega da 4 e 1 da 3. Riporre in congelatore per 20 minuti quindi laminare a 3,5 mm. Tagliare l'impasto in rettangoli da 9 x 15 cm.

MISE EN PLACE

q.b. muesli
q.b. zucchero a velo

Posizionare su ogni rettangolo di impasto una barretta di risolatte e una striscia di confettura di albicocche. Formare i pain au chocolat. Fare lievitare per 3 ore a 25 °C. Spennellare con miscela a base di uovo e panna 50/50 e posizionare delicatamente il muesli su ogni pain au chocolat. Cuocere a 175 °C per 18 minuti. Lasciare raffreddare e decorare con lo zucchero a velo.



Scopri i nostri prodotti e tante altre ricette sul sito www.corman-pro.it



@cormanitalia #cormanitalia

La maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY



CORMAN

SINCE 1935

PAIN AU CHOCOLAT CON CAKE AL LIMONE



Successo garantito per l'artigiano!

PAIN AU CHOCOLAT CON CAKE AL LIMONE

A cura di Alexandre Morsomme

Dose per 20 pain au chocolat

CAKE AL LIMONE

250 g Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi
250 g zucchero
250 g uova
330 g farina
10 g lievito chimico
scorza di 3 limoni
succo di 6 limoni

Il giorno prima, mescolare lo zucchero e la scorza di limone. In planetaria con foglia, montare il burro e lo zucchero, aggiungendo progressivamente le uova. Aggiungere la farina setacciata con il lievito chimico. Infine, aggiungere il succo di limone e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare in stampi cake rettangolari infarinati con burro e farina. Riempire ciascuno stampo con $\frac{3}{4}$ di composto. Cuocere in forno a 170 °C a valvola chiusa per 30 minuti. Sformare e lasciare raffreddare. Inzuppare con il succo di limone. Tagliare delle barrette da 8,5 x 1 cm, altezza 1 cm. Tenere da parte fino a quando la pasta sarà pronta per essere usata.

CREMA AL LIMONE

115 g succo di limone
135 g zucchero
135 g uova
3 g gelatina in polvere 200 Bloom
15 g acqua fredda

100 g Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi

Mescolare la gelatina in polvere nell'acqua fredda, poi tenere da parte. Mescolare zucchero, uova e burro (precedentemente portato a 25/26 °C). Cuocere a fuoco basso fino a 85 °C. Incorporare la gelatina. Raffreddare a 50 °C e aggiungere il succo di limone. Conservare in frigorifero.

MERINGA SVIZZERA

100 g albumi
100 g zucchero invertito
100 g glucosio

Iniziare a montare gli albumi. Contemporaneamente, in una casseruola, portare a 65 °C lo zucchero invertito e il glucosio. Versare lo sciroppo sugli albumi che montano. Continuare a montare gli albumi a media velocità, fino a raffreddamento. Utilizzare la meringa una volta che si sarà almeno parzialmente raffreddata.

PASTA CROISSANT

Per 1147 g di impasto

670 g farina 00 330 W 0,55 p/l
53 g zucchero
13 g latte in polvere
13 g sale
17 g zucchero invertito

33 g lievito

67 g Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi

281 g acqua

300 g Burro di Latteria Corman 82% mg – placche

Mettere tutti gli ingredienti in macchina e impastare per 10 minuti, massimo 12 minuti. Laminare e stendere l'impasto e riporre in frigorifero. L'impasto dovrà essere freddo, ma non congelato. Far puntare per 45 minuti a temperatura ambiente. Laminare senza burro, stendere dalla misura di una teglia, coprire e abbattere a 2 °C. Laminare il burro a 8 mm. Incassare nell'impasto a 2 °C e realizzare 1 da 4 e 1 da 3. Riporre in congelatore per 20 minuti quindi laminare a 3,5 mm. Tagliare l'impasto in rettangoli da 9 x 13 cm.

MISE EN PLACE

Inserire una barretta di cake al limone in ogni rettangolo di impasto. Arrotondare l'impasto senza schiacciarlo. Mettere in teglia. Lasciare lievitare per 2 ore / 2 ore e mezza a 26 °C (80% di umidità). Spennellare con miscela a base di uovo e panna (50/50). Cuocere a 180 °C per circa 16 minuti. Spennellare leggermente con lo sciroppo di zucchero (100 g acqua e 135 g di zucchero) dopo aver tolto dal forno. Una volta raffreddati, fare due buchi alle estremità di ogni pain au chocolat e farcire con la crema al limone. Finire decorando con la meringa e fiammeggiandola leggermente con un cannello. Posizionare delicatamente del feuillantine rotto e la scorza di limone sulla superficie di ogni pain au chocolat.



Scopri i nostri prodotti e tante altre ricette sul sito www.corman-pro.it



@cormanitalia #cormanitalia

La maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY



CORMAN

SINCE 1935

PAIN AU CHOCOLAT AL TIRAMISÙ



Successo garantito per l'artigiano!

PAIN AU CHOCOLAT AL TIRAMISÙ

A cura di Stijn van Kerckhoven

Dose per 30 pain au chocolat

PASTA LIEVITATA SFOGLIATA

1043 g farina 00 330 W 0,55 p/l

52 g lievito

52 g uova

26 g zucchero invertito

104 g Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi

21 g caffè macinato

30 bastoncini di brownie*

q.b. crema al tiramisù*

30 amaretti

500 g Burro di Latteria Corman 82% mg – placche

Mettere i primi 5 ingredienti in macchina e impastare per 10 minuti, massimo 12 minuti. Laminare, stendere l'impasto e riporre in frigorifero. L'impasto dovrà essere freddo, ma non congelato. Far puntare per 45 minuti a temperatura ambiente. Laminare senza burro, stendere dalla misura di una teglia, coprire e abbattere a 2 °C. Laminare il burro a 8 mm e cospargerlo di caffè. Incassare nell'impasto a 2 °C e realizzare 1 piega da 4 e 1 da 3. Riporre in congelatore per 20 minuti quindi laminare a 4 mm. Tagliare l'impasto in rettangoli da 8 x 15 cm. Posizionare i bastoncini di brownie sui triangoli e dare la classica forma. Mettere in teglia. Lasciare lievitare per 2 ore / 2 ore e mezza a 26 °C (80% di umidità). Cuocere a 180 °C per circa 16 minuti. Dopo la cottura e una volta che i pain au chocolat si saranno raffreddati, farcire ciascuno con 50 g di crema al tiramisù. Decorare con un amaretto e con pipetta di bagna all'amaretto.

*CREMA AL TIRAMISÙ

328 g latte

66 g zucchero

49 g uova

33 g amido di mais

1/3 bacca di vaniglia

476 g mascarpone

48 g liquore all'amaretto

Portare a ebollizione il latte con metà dello zucchero e la vaniglia. Mescolare l'altra metà dello zucchero con le uova e l'amido di mais. Far bollire il latte e versarne una parte sulla preparazione con l'amido di mais. Filtrare con un colino e versarla nel latte rimanente. Portare il tutto ad ebollizione, mescolando continuamente, e lasciare bollire per 1 minuto. Abbattere coperto con pellicola. Una volta raffreddata, aggiungere il mascarpone e il liquore all'amaretto e montare. Conservare la crema al freddo fino al momento dell'utilizzo.

*BROWNIE

60 g Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi

60 g cioccolato fondente

25 g tuorli

15 g zucchero a velo

15 g zucchero

18 g farina

8 g amido di mais

38 g albumi

2 g zucchero semolato

2 g caffè macinato

2 g caffè liofilizzato

1 g sale

Far sciogliere il burro (senza farlo bollire), aggiungere il cioccolato e farlo fondere. Montare i tuorli con gli zuccheri. Aggiungere alla montata di uova e zucchero il composto burro e cioccolato. Setacciare la farina e l'amido di mais e unire alla preparazione. Mescolare il caffè e il caffè liofilizzato e unire alla preparazione. Montare gli albumi con il sale e lo zucchero semolato. Incorporare delicatamente nella preparazione. Stendere su una teglia, ricoperta di carta da forno, ad uno spessore di 1 cm. Cuocere in forno a 180 °C per 12 minuti. Dopo la cottura e il raffreddamento, tagliare in bastoncini da 1 x 7 cm.



Scopri i nostri prodotti e tante altre ricette sul sito www.corman-pro.it



@cormanitalia #cormanitalia

La maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY



CORMAN

SINCE 1935

PAIN AU CHOCOLAT PARIS-BREST



Successo garantito per l'artigiano!

PAIN AU CHOCOLAT PARIS-BREST

A cura di Stijn van Kerckhoven

Dose per 30 pain au chocolat

PASTA LIEVITATA SFOGLIATA

1043 g farina 00 330 W 0,55 p/l

397 g acqua

21 g sale

104 g zucchero

104 g Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi

26 g zucchero invertito

52 g uova

52 g lievito

500 g Burro di Latteria Corman 82% mg – placche

q.b. pralinato alla nocciola

q.b. crema di nocciole

Mettere i primi 8 ingredienti in macchina e impastare per 10 minuti, massimo 12 minuti. Laminare e stendere l'impasto e riporre in frigorifero. L'impasto dovrà essere freddo, ma non congelato. Far puntare per 45 minuti a temperatura ambiente. Laminare senza burro, stendere dalla misura di una teglia, coprire e abbattere a 2 °C. Laminare il burro a 8 mm. Incassare il burro nell'impasto a 2 °C e realizzare 1 piega da 4 e 1 da 3. Riporre in congelatore per 20 minuti quindi laminare a 4 mm. Stendere la crema di nocciole, arrotolare dal basso e dall'alto fino a congiungere l'impasto centralmente e tagliare dei rettangoli da 5 x 15 cm. Mettere in teglia. Lasciare lievitare per 2 ore / 2 ore e mezza a 26 °C (80% di umidità). Cuocere in forno statico a 195/200 °C per circa 20 minuti o in forno ventilato a 180 °C per circa 18 minuti. Dopo la cottura e una volta raffreddati, farcire con 10 g di pralinato nocciole e 50 g di crema di nocciole. Decorare con polvere di nocciole e nocciole tritate.

*PRALINATO DI NOCCIOLE

128 g nocciole tostate

85 g zucchero

26 g acqua

1,7 g sale di Maldon

Fare un caramello con lo zucchero e l'acqua. Aggiungere il sale e le nocciole tostate. Mescolare bene e versare su carta da forno. Lasciare raffreddare. Macinare una parte e l'altra parte mixerla fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.

*CREMA DI NOCCIOLE

479 g latte

96 g zucchero

72 g uova

48 g amido di mais

½ bacca di vaniglia

55 g pralinato di nocciole

Portare ad ebollizione il latte con metà dello zucchero e la vaniglia. Mescolare l'altra metà di zucchero con le uova e l'amido di mais. Far bollire il latte e poi aggiungerne un po' alla preparazione con l'amido di mais. Filtrare con un colino e unire le due preparazioni. Portare ad ebollizione, mescolando continuamente, e lasciare bollire per 1 minuto. Lasciare raffreddare sotto la pellicola. Mixare per rendere la texture liscia e cremosa. Abbattere 4 °C. Aggiungere il pralinato e mescolare. Conservare la crema al fresco fino al momento dell'utilizzo.



Scopri i nostri prodotti e tante altre ricette sul sito www.corman-pro.it

   @cormanitalia #cormanitalia

La maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY



CORMAN

SINCE 1935

PAIN AU CHOCOLAT PESTO E PROSCIUTTO DI PARMA



Successo garantito per l'artigiano!

PAIN AU CHOCOLAT PESTO E PROSCIUTTO DI PARMA

A cura di Diana Teodoru

Dose per 30 pain au chocolat

PASTA LIEVITATA SFOGLIATA

894 g farina 00 330 W 0,55 p/l

90 g zucchero

18 g sale

22 g zucchero invertito

45 g uova

45 g lievito

90 g **Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi**

343 g acqua

500 g **Burro di Latteria Corman 82% mg – placche**

30 fette di prosciutto crudo di Parma

q.b. pesto

q.b. semi decorativi (semi di sesamo, semi papavero, fior di sale)

Mettere tutti gli ingredienti in macchina e impastare per 10 minuti, massimo 12 minuti. Laminare e stendere l'impasto e riporre in frigorifero. L'impasto dovrà essere freddo, ma non congelato. Far puntare per 45 minuti a temperatura ambiente. Laminare senza burro, stendere dalla misura di una teglia, coprire e abbattere a 2 °C. Mettere il pesto in sac à poche. Laminare il burro a 8 mm. Incassare nell'impasto a 2 °C e realizzare 1 piega da 4 e 1 da 3. Riporre in congelatore per 20 minuti quindi laminare a 3 mm. Tagliare l'impasto in rettangoli da 9 x 14 cm. Piegare ogni fetta di prosciutto di Parma e posizionarla su ogni rettangolo di impasto. Dressare sul prosciutto una striscia sottile di pesto e arrotolatore nella classica forma. Mettere in teglia. Lasciare lievitare per 2 ore / 2 ore e mezza a 26 °C (80% di umidità). Spennellare con miscela a base di uovo e panna (50/50). Cospargere di semi prima della cottura. Cuocere a 180 °C per circa 16 minuti.



Scopri i nostri prodotti e tante altre ricette sul sito www.corman-pro.it



@cormanitalia #cormanitalia

La maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY



CORMAN

SINCE 1935

PAIN AU CHOCOLAT E FORMAGGIO



Successo garantito per l'artigiano!

PAIN AU CHOCOLAT E FORMAGGIO

A cura di Diana Teodoru

Dose per 30 pain au chocolat

PASTA LIEVITATA SFOGLIATA

894 g farina 00 330 W 0,55 p/l
90 g zucchero
18 g sale
22 g zucchero invertito
45 g uova
45 g lievito
90 g Burro Tradizionale Corman 82% mg – blocchi
343 g acqua
500 g Burro di Latteria Corman 82% - placche
30 g bastoncini di cioccolato
30 g bastoncini di formaggio stagionato

Mettere tutti gli ingredienti in macchina e impastare per 10 minuti, massimo 12 minuti. Laminare, stendere l'impasto e riporre in frigorifero. L'impasto dovrà essere freddo, ma non congelato. Far puntare per 45 minuti a temperatura ambiente. Laminare senza burro, stendere dalla misura di una teglia, coprire e abbattere a 2 °C. Tagliare il formaggio a bastoncini della lunghezza e della larghezza delle barrette di cioccolato. Laminare il burro a 8 mm. Incassare nell'impasto a 2 °C e realizzare 1 piega da 4 e 1 da 3. Tagliare delle strisce da 5 mm e rimetterle sull'impasto nel senso opposto. Riporre in congelatore per 20 minuti quindi laminare a 3 mm. Tagliare l'impasto in rettangoli da 9 x 14 cm. Disporre un bastoncino di formaggio e uno di cioccolato in ogni rettangolo e poi richiuderlo. Arrotondare nella classica forma. Mettere in teglia. Lasciare lievitare per 2 ore / 2 ore e mezza a 26 °C (80% di umidità). Spennellare con miscela a base di uovo e panna (50/50). Cospargere di semi prima della cottura. Cuocere a 180 °C per circa 16 minuti.

MISE EN PLACE

100 g acqua
100 g zucchero

Dopo la cottura, spennellare i pain au chocolat con la miscela acqua/zucchero. Infornare per un altro minuto e servire.



Scopri i nostri prodotti e tante altre ricette sul sito www.corman-pro.it

   @cormanitalia #cormanitalia

La maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

PRODOTTI CORMAN

LAMINAZIONE



BURRO DI LATTERIA CORMAN 82% MG

IL PIÙ FACILE DA LAVORARE TRA I BURRI TRADIZIONALI

Burro da laminazione ottenuto esclusivamente da **panna fresca Premium**, dal gusto lattiero unico. Grazie alla sua plasticità straordinaria è facile da lavorare. **Struttura e gusto stabili e regolari tutto l'anno**, ottenuti da un'accurata selezione delle materie prime e dal know-how Corman nella lavorazione delle materie grasse. Ideale per tutte le applicazioni di pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata.

Formato: 5 placche da 2 Kg



BURRO CORMAN EXPRESS 82% MG

IL PIÙ FACILE E VELOCE DA USARE

Un burro **pronto all'uso** appena tirato fuori dal frigorifero. Nessun pensiero: **pre-laminato**, subito pronto per essere incassato e dare le pieghe. Ricetta unica, **100% burro**, realizzata con materie prime accuratamente selezionate. Una **sfogliatura eccezionale** e un **buon sapore di burro**, ideale per pasta sfoglia, croissant e pasta lievitata sfogliata.

Formato: 10 placche da 1 Kg



BURRO CORMAN EXTRA 82% MG

EXTRA FACILE DA LAVORARE PER RISULTATI EXTRA

Ricetta unica, offre un **buon gusto di burro** ed è **facile da lavorare**, grazie alla sua **eccezionale plasticità** che contrasta l'elasticità della pasta, garantendo una **maggiore resa** in termini di numero di pezzi di prodotto finito e una **perfetta sfogliatura**. Ideale per tutte le applicazioni di pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata.

Formato: 5 placche da 2 Kg



BURRO CORMAN EXTRA 82% MG - AMBIANCE CHAUDE

IDEALE PER ESSERE LAVORATO IN AMBIENTI CON ELEVATE TEMPERATURE

Garantisce tutti i vantaggi di Burro Extra e, grazie al suo più elevato punto di fusione, è **ideale per essere lavorato nei periodi caldi e nei laboratori con elevate temperature**. Per prodotti perfettamente sfogliati e deliziosamente gustosi!

Formato: 5 placche da 2 Kg



BURRO CORMAN EXTRA CONCENTRATO 99,9% MG

UN BURRO CONCENTRATO PER UN RISULTATO EXTRA CROCCANTE

Con un contenuto del **99,9% di materia grassa**, questo burro concentrato completa la gamma Extra. **Eccezionalmente plastico** per prodotti finiti perfettamente sfogliati, garantisce un **gusto ancora più ricco e maggior croccantezza**. Ideale per realizzare prodotti finiti adatti agli intolleranti al lattosio.

Formato: 5 placche da 2 Kg

MÉLANGE E MARGARINA



CORMAN PATISY

IL PIÙ BURROSO DEI MÉLANGE

Ricetta esclusiva al Burro Corman e prodotto con oli vegetali no ogm, no Trans, senza grassi idrogenati. Conferisce un **buon sapore di burro ai prodotti finiti**. Dotato di una **plasticità straordinaria** che facilita la lavorazione nella fase della laminazione, anche a temperature elevate. Ideale in ogni tipo di applicazione di pasta lievitata sfogliata e pasta sfoglia.

Formato: 5 placche da 2 Kg



CORMAN PREMIOR

LA PREMIUM DELLE MARGARINE

Nata dall'esperienza Corman, si distingue per la **migliore scioglievolezza al palato** dei prodotti finiti. Assicura una **perfetta lavorabilità**: è dotata di una buona plasticità che permette di incorporarla nel pastello e laminarla con facilità. Realizzata con oli vegetali accuratamente selezionati, no ogm, con un basso contenuto di acidi grassi Trans, senza grassi idrogenati e glutteen free. Ideale per paste lievitate sfogliate, croissant e pasta sfoglia.

Formato: 5 placche da 2 Kg

IMPASTO



BURRO TRADIZIONALE CORMAN 82% MG

GUSTO LATTIERO UNICO E FACILE DA LAVORARE

Un burro multiuso dalle eccezionali qualità: ottenuto da panna premium, si distingue per il suo **gusto lattiero piacevolmente fresco**, che conferisce ai prodotti finiti, esaltando il sapore degli altri ingredienti. **Facile da lavorare**: si incorpora con facilità e si amalgama bene con gli altri ingredienti, senza fare grumi. Ha una bella struttura, **stabile e regolare tutto l'anno**. Ideale in tutte le applicazioni di pasticceria.

Formato: 4 blocchi da 2,5 Kg



BURRO DI LATTERIA CORMAN 82% MG

IL PIÙ FACILE DA LAVORARE TRA I BURRI TRADIZIONALI

Etichetta Premium, equivalente dei marchi di qualità superiore in Europa, è prodotto esclusivamente da panna fresca di altissima qualità, offrendo un **eccezionale gusto lattiero unico, di carattere**. **Struttura e gusto regolari** tutto l'anno, grazie all'accurata selezione della materia prima e al know-how Corman nella lavorazione della materia grassa. **Facile da incorporare**, è adatto in tutte le applicazioni di pasticceria e cucina.

Formato: blocco da 10 Kg

CREME



PANNA CORMAN SELECTION 35% M.G.

PANNA RACCOMANDATA PER I GRANDI PROFESSIONISTI DELLA PASTICCERIA E GELATERIA

Una panna animale multiuso, a lunga conservazione con le stesse caratteristiche di quella fresca. Dotata di un **gusto pieno e naturale** di buona panna di latte, con **una resa in volume superiore e una buona tenuta**. **Bel colore bianco**, perfetta per chantilly, decorazioni e farciture, ma anche per semifreddi, salse a caldo e a freddo, condimenti e mousses.

Formato: 6 Tetra pack UHT da 1 L



CORMAN SCULPTURE

SPECIALITÀ DA MONTARE DAL PIACEVOLE GUSTO FRESCO

Realizzata con latticello ottenuto dal processo di zangolatura della panna, per un **sapore fresco e delicato**, e i migliori oli vegetali da produzioni sostenibili, che garantiscono stabilità ed elevata resa in volume (oltre 3,4 volte il volume iniziale). Ha un **bel colore bianco**, per **decorazioni eleganti e precise**, dalla tenuta impeccabile, e una **consistenza liscia ed ariosa** che la rende ideale per realizzare creme, mousses e bavaresi, alle quali **garantisce lunga conservazione e una bella struttura**, potendo limitare l'utilizzo di addensanti. **Ottima tenuta**, 48 h a +4 °C e fino a 5 h a temperatura ambiente, perfetta per realizzare prodotti che possono essere conservati a temperature positive in vetrina e subito consumati.

Formato: 6 Tetra pack UHT da 1 L



Successo garantito per l'artigiano!

Segui [#cormanitalia](#) su    - www.corman-pro.it