



INFOS
PRODUIT

CORMAN BEURRE EXPRESS

UNE RÉVOLUTION DANS LE MONDE DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

LE BEURRE DE TOURAGE CORMAN EXPRESS.
PLUS FACILE ET PLUS RAPIDE A UTILISER!



Découvrez pourquoi il est unique
en regardant la vidéo.


CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

CORMAN EXPRESS

Corman, leader mondial du beurre en plaques et toujours innovant, a mis à profit son expérience unique pour développer **un beurre prêt à l'emploi révolutionnaire.**



PLUS FACILE ET PLUS RAPIDE À UTILISER

- > **Prêt à être enchâssé dans la pâte dès sa sortie du frigo :** plus besoin de tempérage avant utilisation. Sa texture est idéale en toutes saisons dès sa sortie frigo.
- > **Pré-laminé :** il a déjà l'épaisseur optimale pour être enchâssé directement dans la pâte.
- > **20 secondes :** le temps nécessaire pour sortir le beurre Corman Express du frigo, l'enchâsser dans la pâte et commencer à tourner.

SAVEUR ET QUALITÉ CORMAN GARANTIES

- > Recette unique, 100 % beurre, à base de matières premières rigoureusement sélectionnées.
- > Un savoir-faire unique et des procédés de fabrication exclusivement physiques et naturels.
- > Pour un feuilletage exceptionnel au bon goût de beurre !

APPLICATIONS

- > Toutes les applications de pâtes feuilletées.
- > Idéal pour pâtes feuilletées, croissants et pâtes feuilletées levées.

ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- > Travailler avec des pâtes aussi froides que possible (4 °C-6 °C).
- > Enchâsser le beurre dans la pâte directement après sa sortie du frigo et commencer à donner des tours.
- > Laisser reposer la pâte entre les second et troisième tours.

INFORMATIONS PRODUITS

INGRÉDIENT	Beurre
% M.G.	82 % min.
POINT DE FUSION	34 °C
CONSERVATION	max. 6 °C
CONDITIONNEMENT	Carton de 10 kg contenant 10 plaques d'1 kg
ALLERGÈNES	Lait (protéines de lait et lactose)

DONNÉES NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

ÉNERGIE	743 kcal (3054 kJ)
MATIÈRES GRASSES DONT SATURÉS	82,0 g 53 g
GLUCIDES DONT SUCRES	0,6 g 0,6 g
PROTÉINES	0,6 g
SODIUM	0,0 g

PARTENAIRE DES MEILLEURS ARTISANS DANS LE MONDE



RICHMONT CLUB

'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCIERI ITALIANI'
(ACADÉMIE DES MAÎTRES PÂTISSIERS ITALIENS)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani