



INFOS
PRODUIT

CORMAN
PATISY

LE PLUS BEURRIER
DES MÉLANGES EN PLAQUE


CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

BON GOÛT DE BEURRE

- > Mélange exclusif au beurre Corman, le beurre n°1, préféré des meilleurs Artisans.
- > Confectionné au départ de beurres de premier choix et d'huiles végétales sélectionnées.



FACILE À TRAVAILLER

- > Grâce à notre savoir-faire en matière grasse, il a une plasticité extraordinaire qui facilite son travail au tourage, même à des températures ambiantes élevées.
- > Garantie d'un résultat optimal de vos produits finis.

APPLICATIONS

- > Toutes les pâtes à laminier.
- > Idéal pour croissants.

ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- > Son extensibilité optimale est obtenue lorsque sa température se situe entre 12°C et 18°C. Si le beurre est trop froid, le passer une à deux fois au laminier.
- > Les meilleurs résultats sont obtenus avec une pâte aussi froide que possible (entre 4°C et 6°C). Maintenez cette température en laissant reposer la pâte au frigo ou au congélateur entre chaque tour.
- > Lors de la mise au froid du pâton, il est important de couvrir la pâte d'un film plastique afin d'éviter le croûtage. Ce phénomène est néfaste et peut provoquer un mauvais développement lors de la cuisson au four.
- > Les pâtes réalisées avec CORMAN PATISY supportent une fermentation en étuve chauffée jusqu'à 32°C.

INFORMATIONS PRODUIT

INGRÉDIENTS	Graisses et huiles végétales (palme, coprah, colza) (59%), eau, beurre concentré (16%) (lait), arômes dont arôme naturel de beurre (lait), émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de tournesol, esters mono- et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras), sel (0.5%), correcteurs d'acidité (acide lactique, acide citrique), colorant (bêta-carotène)
--------------------	--

TAUX DE MATIÈRE GRASSE 78 % min

POINT DE FUSION 38°C

CONSERVATION UE, Maroc, Russie: 6°C max
Autres pays: -18°C

CONDITIONNEMENT Carton de 10 kg
contenant 5 plaques de 2 kg
(sécable en 2 x 1 kg)

ALLERGÈNES Lait (protéines de lait et lactose)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

ÉNERGIE	702 kcal (2886 kJ)
MATIÈRES GRASSES	78,0 g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	47,6 g
GLUCIDES	0,0 g
DONT SUCRES	0,0 g
PROTÉINES	0,0 g
SEL	0,5 g

PARTENAIRE DES MEILLEURS ARTISANS DANS LE MONDE



CONCOURS DE
L'UN DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE PÂTISSIERS CONFISEURS



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



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani