

BURRO EXTRA 82% MG

Burro in placche 2 Kg – 82% MG



EXTRA FACILE DA LAVORARE PER RISULTATI EXTRA

Resa superiore

Resiste bene alla ritrazione della pasta

Extra facile da lavorare

Processo di produzione esclusivo da cui si ottiene una texture unica, eccezionali stabilità e plasticità

Accurata selezione delle materie prime



Successo garantito per l'artigiano!

BURRO EXTRA 82% MG

Burro in placche 2 Kg – 82% MG

RICETTA UNICA

- ☉ Materie prime accuratamente selezionate.
- ☉ Processo di produzione esclusivo che permette di **ottimizzare naturalmente la struttura del nostro burro.**

EXTRA FACILE DA LAVORARE

- ☉ Texture unica che unisce **plasticità e flessibilità.**
- ☉ **Eccezionali stabilità e ripresa** dopo ogni piega.
- ☉ **Risparmio di tempo:** possibilità di dare 3 pieghe in successione senza riposi.
- ☉ Non c'è separazione della materia grassa, aspetto extra asciutto al tatto, la pasta non si attacca, **per una più facile lavorazione e formazione dei prodotti finiti.**
- ☉ **Si lavora perfettamente tutto l'anno.**

PER PIÙ CROISSANT E PASTA SFOGLIA EXTRA

- ☉ Grazie a struttura e plasticità uniche, il nostro burro è **l'unico che resiste bene alla ritrazione della pasta**, permettendo di ottenere un maggiore numero di pezzi di prodotto finito, eccezionalmente sfogliato e sviluppato, pieno di gusto.
- ☉ **+ 20 croissant* dotati di una qualità extra.**

* Minimo ogni 10 kg di Burro Extra utilizzato. Test comparativi effettuati nelle stesse condizioni di lavoro e di utilizzo di un altro burro. Tempi di riposo tra il 2° e il 3° giro: 15 minuti. Peso medio di un croissant cotto: 62 gr.

APPLICAZIONI

- ☉ Tutte le applicazioni di **pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata.**
- ☉ Ideale per i **croissant.**

CONSIGLI DI UTILIZZO

- ☉ **Lasciare a temperatura ambiente prima dell'utilizzo.**
- ☉ **La sua estensibilità ottimale si ottiene quando la sua temperatura è tra i 15 °C e i 20 °C.** Se il burro è troppo freddo, passarlo una o due volte in sfogliatrice.
- ☉ I migliori risultati si ottengono utilizzando **la pasta il più possibile fredda (tra i 4 °C e i 6 °C).**
- ☉ La pasta realizzata con il BURRO EXTRA CORMAN **sopporta bene la lievitazione in cella fino a 26 °C.**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO	VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100 G
INGREDIENTI Burro	CALORIE 743 kcal (3054 kJ)
% DI MATERIA GRASSA 82% min	MATERIA GRASSA 82 g
PUNTO DI FUSIONE 34 °C	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 57,2 g
CONSERVAZIONE 6 °C max	CARBOIDRATI 0,6 g
IMBALLO cartone da 10 kg contenente 5 placche da 2 kg (divisibili in placche da 1 kg)	DI CUI ZUCCHERI 0,6 g
ALLERGENI Latte (proteine del latte e del lattosio)	PROTEINE 0,6 g
	SALE 0 g

#cormanitalia



www.corman-pro.it