



IL PIÙ BURROSO TRA I MÉLANGE PER LAMINAZIONE

Buon gusto di burro
con la praticità di un mélange

Facile da lavorare
Texture stabile e perfetta

Adatto agli ambienti caldi
Punto di fusione elevato (38 °C)



Adatto agli
intolleranti al lattosio

Successo garantito per l'artigiano!

PATISY 78% MG

Mélange in placche da 2 kg – 78% MG

BUON GUSTO DI BURRO

- ☉ Mélange esclusivo realizzato con il **burro Corman**, il preferito dai migliori artigiani.
- ☉ Prodotto con burro di prima qualità e con i migliori oli vegetali accuratamente selezionati.
- ☉ Adatto agli intolleranti al lattosio (presente in misura inferiore allo 0,01%).

FACILE DA LAVORARE

- ☉ Grazie al nostro know-how nella lavorazione della materia grassa, è dotato di una **buona plasticità** che facilita la lavorazione nella fase di laminazione.
- ☉ **Risparmio di tempo:** la sua **texture stabile** permette di lavorare l'impasto senza tempi di riposo tra una piega e l'altra.
- ☉ **Punto di fusione elevato (38 °C)**, per una più facile lavorazione, anche in ambienti caldi.

APPLICAZIONI

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

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- ☉ La sua estensibilità ottimale si ottiene quando la sua temperatura è tra i 12 °C e i 18 °C. Se la placca è troppo fredda, passarla 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)**.
- ☉ È importante **coprire bene la pasta** con un telo di plastica prima di metterla a riposare in frigorifero, per evitare che la superficie si asciughi (la mancata osservazione di questo consiglio può compromettere lo sviluppo durante la cottura).
- ☉ I prodotti realizzati con **Corman Patisy sopportano bene la lievitazione in cella fino a 32 °C**. La temperatura ideale di lievitazione è di 28 °C.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

INGREDIENTI	Grassi e oli vegetali (palma, cocco, colza) (59%), acqua (21,5%), burro concentrato (16%) (latte), aromi, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole, esteri dell'acido diacetiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi), sale (0,5%), correttore di acidità (acido citrico), colorante (beta-carotene)
% DI MATERIA GRASSA	78% min
PUNTO DI FUSIONE	38 °C
CONSERVAZIONE	6 °C max
IMBALLO	Cartone da 10 kg contenente 5 placche da 2 kg (divisibili in placche da 1 kg)
ALLERGENI	Latte (proteine del latte e del lattosio)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100 G

CALORIE	702 kcal (2886 kJ)
MATERIA GRASSA DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	78 g 47,6 g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	0 g 0 g
PROTEINE	0 g
SALE	0,5 g