



PRODUKT-  
INFOS

# CORMAN EXTRA BUTTER

DIE EFFIZIENTESTE TOURIERBUTTER  
IN SACHEN VERARBEITUNG  
UND ERTRAG

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Erfolg für Handwerksbäcker!*

## SCHMACKHAFT

- > Einzigartige Rezeptur auf Basis sorgfältig ausgewählter Rohstoffe.
- > Niedriger Schmelzpunkt dank unseres Know-hows im Bereich der Milchfette.
- > Im Gegensatz zur Plattenbutter der Konkurrenz, die höhere Schmelzpunkte aufweist, bietet die Extra Butter einen vollmundigeren Buttergeschmack.



LEICHTE  
VERARBEITUNG  
\*\*\*\*\*  
ERTRAG  
\*\*\*\*\*  
INTENSITÄT  
BUTTERGESCHMACK  
\*\*\*\*\*

## EXTRA LEICHT ZU VERARBEITEN

- > Einzigartiges Herstellungsverfahren, das die Textur unserer Butter auf natürliche Weise optimiert.
- > Einzigartige Textur, die Plastizität und Geschmeidigkeit verbindet.
- > Stabilität und außergewöhnliche Wiederaufnehmbarkeit nach jedem Tourierschritt.
- > Zeitgewinn: Es sind 3 x 3 Touren direkt nacheinander möglich, ohne Ruhezeit des Teiges.
- > Kein Wasserverlust; Butter und Teig fühlen sich wunderbar trocken an, was das Formen von Croissants erleichtert.
- > Lässt sich das ganze Jahr über bestens verarbeiten.

## MEHR CROISSANTS IN EXTRA-QUALITÄT

- > Dank ihrer einzigartigen Textur und Plastizität hält die Extra Butter einem Zusammenziehen des Teiges stand. Dadurch ergibt sich eine erhöhte Stückzahl unglaublich lockerer, herrlich knuspriger und schmackhafter Croissants.
- > Wie Vergleichstests unter notarieller Aufsicht zeigen, lassen sich aus fünf 2-kg-Platten der Extra Butter mehr Croissants herstellen:

**+ 20 zusätzliche Croissants\***

\* Unter denselben Anwendungs- und Verarbeitungsbedingungen wie bei anderer Butter  
Ruhezeit zwischen dem 2. und 3. Tourierschritt: 15 Minuten. Durchschnittsgewicht eines fertig gebackenen Croissants: 62 g

## ANWENDUNGEN

- > Für alle Blätter- und Plunderteige.
- > Ideal für Croissants.

## TIPPS FÜR IHREN ERFOLG

- > Die Butter vor der Verwendung temperieren.
- > Ihre optimale Ausrollfähigkeit ergibt sich bei einer Butbertemperatur von 15 °C bis 20 °C. Ist die Butter zu kalt, kann sie ein bis zwei Mal durch die Walzmaschine geschickt werden.
- > Die besten Ergebnisse erzielt man mit einem möglichst kalten Teig (zwischen 4 °C und 6 °C).
- > Mit Extra Butter hergestellte Teige können durchaus bei 30 °C zur Gare gestellt werden.

### PRODUKTINFORMATION

ZUTAT	Butter. Verfügbar mit oder ohne Karotin
FETTGEHALT	min. 82 %
SCHMELZPUNKT	34 °C
LAGERUNG	max. 6 °C
VERPACKUNG	10-kg-Karton mit fünf 2-kg-Platten (teilbar in 2 x 1 kg)
ALLERGENE	Milch (Milcheiweiße und Laktose)

### DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / 100g

ENERGIE	743 kcal (3054 kJ)
FETT	82,0 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	57,2 g
KOHLLENHYDRATE	0,6 g
DAVON ZUCKER	0,6 g
PROTEINE	0,6 g
SALZ	0,0 g

## PARTNER DER BESTEN HANDWERKSBÄCKER RUND UM DEN GLOBUS



RICHEMONT CLUB

'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCIERI ITALIANI'  
(AKADEMIE DER ITALIENISCHEN KONDITORMEISTER)



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani