

# ÉTAPE 3

## BIEN TRAVAILLER AVEC LE BEURRE ADAPTÉ

ÉTAPE  
3

VOTRE  
BEURRE  
ADAPTÉ

VOUS SOUHAITEZ DU RENDEMENT  
ET UN BEURRE CONCENTRÉ COLORÉ, IDÉAL POUR LES FEUILLETAGES ?



BEURRE  
EXTRA  
CONCENTRÉ  
COLORÉ

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT	🔥 % MG	▶ 99,9%
	📦 Format	▶ 2 kg
	🔪 Point de fusion	▶ 36°C
	+ Atout	▶ <b>Texture idéale (souple et ferme) et facilité de travail pour un rendement supérieur</b> ▶ <b>Goût de beurre plus intense</b>
CONSEILS D'UTILISATION	💡 Spécificité	▶ <b>Coloré</b>
	👉 Tempéragé	▶ Tempéragé à température ambiante environ 20 min en été et 1h15 en hiver, à adapter selon les conditions du laboratoire
	🕒 Température optimale d'utilisation du beurre	▶ 15-20°C
	🕒 Repos entre les tours	▶ Possibilité de faire 3 tours consécutifs sans repos
	🔥 Température de pousse	▶ Jusqu'à 30°C

BEURRE  
EXTRA  
CONCENTRÉ  
COLORÉ

