

ÉTAPE 3

BIEN TRAVAILLER AVEC LE BEURRE ADAPTÉ

ÉTAPE
3

VOTRE
BEURRE
ADAPTÉ

VOUS SOUHAITEZ GAGNER DU TEMPS ?



BEURRE EXPRESS

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT	🔥 % MG	82%
	📦 Format	1 kg
	🔪 Point de fusion	36°C
CONSEILS D'UTILISATION	+ Atout	Gain de temps • Facile à utiliser même pour les personnes non expertes du tourage
	☀️ Spécificité	Pré-laminé à 8 mm • Texture souple, tourable dès la sortie du frigo
	👉 Tempérage	Sans tempérage Enchâsser le beurre directement à la sortie du frigo
	🕒 Température optimale d'utilisation du beurre	5-12°C
	🕒 Repos entre les tours	Repos 30 min à 4°C après chaque tour
🔥 Température de pousse	Jusqu'à 30°C	

BEURRE
EXPRESS

