

ÉTAPE 3

BIEN TRAVAILLER AVEC LE BEURRE ADAPTÉ

ÉTAPE
3

VOTRE
BEURRE
ADAPTÉ

VOUS SOUHAITEZ DU RENDEMENT
ET UN BEURRE COLORÉ POUR DES VIENNOISERIES DORÉES ?



BEURRE
EXTRA
COLORÉ

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- 💧 % MG ▶ 82%
- 📏 Format ▶ 2 kg
- 🔪 Point de fusion ▶ 34°C
- + Atout ▶ Texture idéale (souple et ferme) et facilité de travail pour un rendement supérieur
- 💡 Spécificité ▶ Coloré

CONSEILS D'UTILISATION

- 🔥 Tempérage ▶ Tempérage à température ambiante environ 15 min en été et 1 h 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
COLORÉ

