

ÉTAPE 3

BIEN TRAVAILLER AVEC LE BEURRE ADAPTÉ

ÉTAPE 3

VOTRE
BEURRE
ADAPTÉ

VOUS SOUHAITEZ DU RENDEMENT ?



BEURRE EXTRA

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
CONSEILS D'UTILISATION	💡 Spécificité	▶ -
	👉 Tempérag	▶ Tempérag 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

