

# ÉTAPE 3

## BIEN TRAVAILLER AVEC LE BEURRE\* ADAPTÉ

ÉTAPE 3

VOTRE  
BEURRE\*  
ADAPTÉ

VOUS SOUHAITEZ  
UN BON RAPPORT QUALITÉ/PRIX ?



**PATISY\***

### CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

🔥 % MG ..... ▶ 78%

📏 Format ..... ▶ 2 kg

🔪 Point de fusion ..... ▶ 38°C

+ Atout ..... ▶ Le goût du beurre et la praticité de la margarine

💡 Spécificité ..... ▶ -

🌡️ Tempérage ..... ▶ Tempérage à température ambiante environ 20 min en été et 1h15 en hiver, à adapter selon les conditions du laboratoire

### CONSEILS D'UTILISATION

🕒 Température optimale d'utilisation du beurre ..... ▶ 12-18°C

🕒 Repos entre les tours ..... ▶ Repos 30 min à 4°C après chaque tour

🔥 Température de pousse ..... ▶ Jusqu'à 32°C

PATISY\*



\*Patisy est un mélange de beurre et d'huiles végétales sélectionnées