

ÉTAPE 3

BIEN TRAVAILLER AVEC LE BEURRE ADAPTÉ

ÉTAPE 3

VOTRE
BEURRE
ADAPTÉ

VOUS SOUHAITEZ UN BON GOÛT DE CRÈME ?



BEURRE DE LAITERIE

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT	💧 % MG	▶ 82%
	📦 Format	▶ 2 kg
	🔪 Point de fusion	▶ 32-34°C
CONSEILS D'UTILISATION	+ Atout	▶ Bon goût de crème fraîche Le beurre de laiterie le plus facile à travailler Régulier en toutes saisons
	💡 Spécificité	▶ -
	🍷 Tempérag	▶ Tempérag à température ambiante environ 10 min en été et 30 min en hiver, à adapter selon les conditions du laboratoire
	🌡️ Température optimale d'utilisation du beurre	▶ 10-15°C
	🕒 Repos entre les tours	▶ Repos 30 min à 4°C après chaque tour
🔥 Température de pousse	▶ Jusqu'à 28°C	

BEURRE
DE LAITERIE

