

Beschreibung

Pflanzliche Margarine für die Herstellung von Croissants und Blätterteig von hoher Qualität, mit natürlichen Aromen.

Denomination

Margarine für die Lebensmittelindustrie.

Directions for use

Empfohlene Verwendungstemperatur: 18-25 °C.

Die optimale Verwendungstemperatur kann je nach Umgebungsbedingungen und Verwendungszweck des Produkts variieren.

Um die Geschmeidigkeit weiter zu erhöhen, kann die Margarine vor dem Einarbeiten in den Teig mit einer Teigausrollmaschine ausgerollt werden.

Um einen Teig mit „großer Ausdehnung“ zu erhalten, empfehlen wir 2 Faltungen zu 3 und 2 Faltungen zu 4; um eine größere Gleichmäßigkeit zu erzielen, empfehlen wir 4 Faltungen zu 4 mit den üblichen Ruhezeiten, die je nach Stärke des Mehls und dem gewünschten Ergebnis variieren können.



Extraordinary
made simple.