

CROISSANT DU CHÂTEAU

PÂTISSERIE CHÂTEAU

Feuilles de margarine végétale pour réaliser les meilleurs croissants et pâtes feuilletées. Elles se distinguent par leurs notes de beurre, leurs arômes naturels et l'absence de graisses hydrogénées. La gamme Kastle propose également des produits spécialement conçus pour la préparation de crèmes, gâteaux, pâtes brisées et bien plus encore. Découvrez aussi toutes nos autres gammes de margarine. Température de fonctionnement approximative : 18-25 °C, variable selon les conditions ambiantes et l'utilisation finale. Convient également aux recettes végétaliennes.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01200538

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Advantages

Température indicative d'utilisation 18-25 °C : variable en fonction des conditions environnementales et de l'utilisation à laquelle le produit est destiné. Utilisable pour les recettes végétaliennes.

Claims

Sans graisses hydrogénées, Avec des arômes naturels, Sans allergènes

Détails

Margarine végétale sous forme plate pour la fabrication de croissants et de pâte feuilletée de haute qualité. Avec une connotation de beurre, il n'utilise que des arômes naturels et ne contient pas de graisses hydrogénées. Dans la gamme Kastle, les variantes Cake et Crema sont également disponibles.



Extraordinary
made simple.

Description

margarine végétale pour la production de croissants et de pâtes feuilletées de haute qualité, avec des arômes naturels.

Denomination

margarine destinée à l'industrie alimentaire.

Directions for use

Température indicative d'utilisation : 18-25°C.

La température optimale d'utilisation peut varier en fonction des conditions environnementales et de l'utilisation à laquelle le produit est destiné.

Afin d'augmenter encore la plasticité, il est possible de laminer la margarine avec le laminoir avant de l'insérer dans la pâte.

Pour réaliser une pâte feuilletée à « grand développement », nous recommandons 2 plis à 3 et 2 plis à 4 ; pour obtenir une plus grande régularité, nous recommandons 4 plis à 4 avec des temps de repos comme d'habitude, variables en fonction de la force de la farine et du résultat que vous souhaitez obtenir.



Extraordinary
made simple.