

# CROISSANT MARBUR

## 20%

PÂTISSERIE MARBURE

Préparation à base de matières grasses végétales et de beurre, en feuilles, idéale pour réaliser de délicieux croissants et pâtes feuilletées. Elle se caractérise par des notes de beurre et de vanille, des arômes naturels et sans graisses hydrogénées. La gamme Marbur 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 margarines.

Température de fonctionnement approximative : 10-18 °C ; elle varie en fonction des conditions ambiantes et de l'utilisation finale.



### 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 01200537

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

### INFO

#### Advantages

Température indicative d'utilisation 10-18 °C : variable en fonction des conditions environnementales et de l'utilisation à laquelle le produit est destiné.

#### Claims

Avec 20% de beurre, Sans graisses hydrogénées, Avec des arômes naturels, Sans allergènes

#### Détails

Préparation à base de graisses végétales et de beurre 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

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**

graisses hydrogénées. Dans la gamme Marbur, les variantes Cake et Crema sont également disponibles.

**Description**

préparation à base de graisses végétales et de beurre pour la production de croissants et de pâtes feuilletées de qualité supérieure, avec des arômes naturels.

**Denomination**

préparation alimentaire de graisses végétales et de beurre pour pâtisserie.

**Directions for use**

Température indicative d'utilisation :10-18°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.