

Description

margarine végétale pour la production de croissants et de pâte feuilletée de qualité.

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.