MARBUR CROISSANT

20%

PASTICCERIA MARBUR

Preparato a base di grassi vegetali e burro in forma piatta per la realizzazione di croissant e sfoglia di elevata qualità. Con una connotazione di burro, utilizza solo aromi naturali e non contiene grassi idrogenati. Nella gamma Marbur disponibili anche le varianti Cake e Crema. Scopri le altre gamme di margarine a disposizione.
Contiene il 20% di burro. Temperatura indicativa di utilizzo 10-18 °C: variabile a seconda delle condizioni ambientali e in base all'impiego a cui il prodotto è destinato.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01200537

irca GROUP
Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

INFO

Vantaggi
Temperatura indicativa di utilizzo 10-18 °C: variabile a seconda delle condizioni ambientali e in base all'impiego a cui il prodotto è destinato.

Claims
Con il 20% di burro,Senza grassi idrogenati,Con aromi naturali,Senza allergeni

Dettagli
Preparato a base di grassi vegetali e burro in forma piatta per la realizzazione di croissant e sfoglia di elevata qualità. Con una connotazione di burro, utilizza solo aromi naturali e non contiene grassi idrogenati. Nella gamma Marbur disponibili anche le varianti Cake e Crema.

Descrizione
preparato a base di grassi vegetali e burro per la produzione di croissant e sfoglia di qualità superiore, con aromi naturali.

Denominazione
preparazione alimentare di grassi vegetali e burro per pasticceria.

Modalità d'uso
Temperatura indicativa di utilizzo:10-18°C.
La temperatura ottimale di utilizzo può variare secondo le condizioni ambientali e l'impiego a cui il prodotto è destinato.
Al fine di aumentarne ulteriormente la plasticità, è possibile laminare la margarina con la sfogliatrice prima dell?inserimento nell?impasto.
Per realizzare una sfoglia a ?grande sviluppo? si consigliano 2 pieghe a 3 e 2 pieghe a 4; per ottenere maggiore regolarità, si consigliano 4 pieghe a 4 con tempi di riposo come d?abitudine, variabili a seconda della forza della farina e del risultato che si vuole ottenere.