MARVIK CROISSANT

PASTICCERIA MARVIK

Margarina vegetale in forma piatta per la realizzazione di croissant e sfoglia di qualità. Con una connotazione di burro, non contiene grassi idrogenati. Nella gamma Marvik disponibile anche le variante Crema.
Temperatura indicativa di utilizzo 18-25 °C: variabile a seconda delle condizioni ambientali e in base all'impiego a cui il prodotto è destinato. Utilizzabile per ricette vegane.



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 01200539

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Vantaggi
Temperatura indicativa di utilizzo 18-25 °C: variabile a seconda delle condizioni ambientali e in base all'impiego a cui il prodotto è destinato.Utilizzabile per ricette vegane.

Claims
Senza grassi idrogenati, Senza allergeni

Dettagli
Margarina vegetale in forma piatta per la realizzazione di croissant e sfoglia di qualità. Con una connotazione di burro, non contiene grassi idrogenati.
Nella gamma Marvik disponibile anche le variante Crema.

Descrizione
margarina vegetale per la produzione di croissant e sfoglia di qualità.

Denominazione
margarina destinata all'industria alimentare.

Modalità d'uso
Temperatura indicativa di utilizzo: 18-25°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.