



INFOS
PRODUIT

CORMAN BEURRE EXTRA CONCENTRÉ

LE PLUS PERFORMANT
AU TRAVAIL DES BEURRES
CONCENTRÉS EN BLOC


CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

RICHE ET SAVOUREUX

- > Sa haute concentration en matière grasse renforce son goût de beurre.
- > Point de fusion modéré qui offre une meilleure perception de la saveur du beurre en bouche.

LONGUE DURÉE DE CONSERVATION

- > Grâce à son taux élevé de matière grasse et à son absence d'eau, il se conserve pendant une plus longue période. Ceci améliore également les qualités de conservation des produits finis.

EXISTE EN DEUX VARIÉTÉS :

BEURRE CONCENTRÉ - 'PÂTISSIER'

EXTRA FACILE À TRAVAILLER POUR TOUS TYPES D'INCORPORATIONS

- > Facile à incorporer.
- > Très bonne tolérance à la fermentation.



BEURRE CONCENTRÉ - 'CRÈME AU BEURRE'

EXTRA FACILE À TRAVAILLER POUR LA CRÈME AU BEURRE

- > Supporte l'ajout d'alcool sans floconner.
- > Garantit des crèmes au beurre légères et onctueuses qui tiennent parfaitement.



MEILLEUR RENDEMENT

- > Double de volume au crémage (il peut absorber son poids en liquide et son volume en air).

APPLICATIONS

- > Le beurre concentré 'Pâtissier' est idéal pour les pâtes levées, pâtes sablées, brioches, 4/4...
- > Le beurre concentré 'Crème au Beurre' est idéal pour les crèmes au beurre et autres crèmes.

ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- > Se travaille idéalement entre 12°C et 18°C.
- > Grâce à sa forte concentration en matière grasse, vous pouvez réduire la quantité utilisée de 15%. Nous vous recommandons de remplacer 1000 g de matière grasse traditionnelle par 850 g de Beurre Concentré Corman et d'augmenter le pourcentage d'eau dans vos préparations.

INFORMATIONS PRODUIT

INGRÉDIENTS	Beurre concentré 'Pâtissier' : beurre concentré. Disponible avec ou sans colorant : beta-carotène. Beurre concentré 'Crème au Beurre' : beurre concentré, arôme vanilline, colorant : beta-carotène.
TAUX DE MATIÈRE GRASSE	99,9 % min
POINT DE FUSION	32°C
CONSERVATION	UE : entre 10°C et 15°C. HUE : -18°C.
CONDITIONNEMENT	Bloc de 10 kg ou 25 kg
ALLERGÈNES	Lait (protéines de lait et lactose)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

ÉNERGIE	899 kcal (3696 kJ)
MATIÈRES GRASSES	99,9 g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	
Beurre Concentré 'Pâtissier'	66,3 g
Beurre Concentré 'Crème au Beurre'	66,9 g
GLUCIDES	0 g
DONT SUCRES	0 g
PROTÉINES	0 g
SEL	0 g

PARTENAIRE DES MEILLEURS ARTISANS DANS LE MONDE



CONCOURS DE
L'UN DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE PÂTISSIERS CONFISEURS



'ACCADEMIA MAESTRI
PASTICCERI ITALIANI'
(ACADÉMIE DES MAÎTRES
PÂTISSIERS ITALIENS)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani