

MARBUR CROISSANT 20% 10

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01200537

CLAIM

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

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.

DENOMINAZIONE TECNICA

preparazione alimentare di grassi vegetali e burro per pasticceria.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

