



MARVIK CROISSANT 10

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01200539

CLAIM

Senza grassi idrogenati
Senza allergeni

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.

DENOMINAZIONE TECNICA

margarina destinata all'industria alimentare.