



Si può laminare con il burro in estate?

Burro Corman 82% m.g. Ambiance Chaude

Perfetta lavorabilità anche a temperature di lavoro elevate e gusto eccezionale



Fiore all'occhiello della multinazionale belga Corman, specializzata nella lavorazione della materia grassa, sono le **placche per laminazione**. Corman infatti offre un'ampia gamma di burro, melange e margarine in placche, di elevata qualità e altamente tecnologiche: il connubio ideale tra perfetta lavorabilità e ottimo sapore.

Il **Burro Corman 82% mg Ambiance Chaude**, con un punto di fusione di 36°C, è stato studiato con l'obiettivo di garantire un'ottima lavorabilità anche durante i periodi molto caldi.

Questo burro, specifico per la produzione di **pasta sfoglia e croissant**, è dotato di **eccezionali plasticità, elasticità e consistenza** (si può laminare appena tirato fuori dal frigorifero anche fino a 1 mm di spessore). Ha una qualità costante tutto l'anno e, grazie alla minore contrazione dell'impasto, **si ottiene una maggiore resa in termini di prodotto finito** (nel caso della produzione di croissant, almeno 6 pezzi in più per ogni Kg di burro utilizzato), **maggiore sviluppo in forno, perfetta sfogliatura, crosta più fine e più croccante**.



Il Burro Corman 82% mg Ambiance Chaude, infine, si differenzia per **un miglior gusto e migliori qualità organolettiche** rispetto alle altre tipologie di burro con alto punto di fusione presenti sul mercato. Si ottengono **prodotti finiti più leggeri e con un delizioso sapore di burro fresco, non unti al tatto e che lasciano una bella sensazione al palato**. E' disponibile in placche da 2 kg.

Per maggiori informazioni contattare:
Giambattista Montanari
Tecnico Dimostratore Corman Professional
E-mail: gb.montanari@cormanspa.it

RICETTE: PASTA SFOGLIA

PASTA SFOGLIA

Ingredienti

• Farina w 320	g 1.250
• Acqua	g 350
• Panna Corman Selection 35,1% mg	g 250
• Burro Liquido Corman 99,9% mg	g 100
• Estratto di malto	g 30
• Sale	g 25
• Tuorli	g 50

Burro per sfogliare:

Burro Tradizionale Corman 82% mg - placche (*) **g 1.000**

(*) in estate si consiglia il **Burro Corman 82% mg Ambiance Chaude – placche**, studiato appositamente per essere lavorato nei periodi caldi.

PASTA SFOGLIA AL POMODORO

Ingredienti

• Farina w 320	g 1.200
• Sale	g 20
• Estratto di malto	g 30
• Acqua	g 500
• Burro Liquido Corman 99,9% mg	g 200
• Doppio concentrato di pomodoro	g 150

Burro per sfogliare:

Burro Tradizionale Corman 82% mg - placche (*) **g 1.000**

(*) in estate si consiglia il **Burro Corman 82% mg Ambiance Chaude – placche**, studiato appositamente per essere lavorato nei periodi caldi.

PASTA SFOGLIA AL CACAO

Ingredienti

• Farina w 320	g 1.100
• Sale	g 25
• Estratto di malto	g 30
• Tuorli	g 100
• Panna Corman Selection 35,1% mg	g 200
• Acqua	g 400
• Cacao	g 100
• Burro Tradizionale Corman 82% mg - blocchi	g 150

Burro per sfogliare:

Burro Tradizionale Corman 82% mg - placche (*) **g 1.000**

(*) in estate si consiglia il **Burro Corman 82% mg Ambiance Chaude – placche**, studiato appositamente per essere lavorato nei periodi caldi.

Procedimento (per le tre ricette riportate sopra):



1. Impastare in maniera grossolana per 2/3 minuti tutti gli ingredienti. Togliere il pastello dalla macchina, dare una forma rettangolare e sistemarlo su una teglia. Coprirlo con un telo di plastica e far riposare un'ora al freddo in frigorifero.
2. Togliere il burro dal frigorifero 5 minuti prima dell'utilizzo, quindi laminarlo nella sfogliatrice per dargli giusta temperatura (circa 10°-12°C) e pl asticità. Non scaldare troppo il burro.
3. Togliere il pastello dal frigorifero, laminarlo a circa 7 – 8 mm di spessore, allargarlo e appoggiarvi il burro centralmente. Richiudere il pastello avendo l'accortezza di far combaciare i lembi di pasta al centro, evitando di sovrapporli.
4. Cominciare a laminare la pasta allargandola leggermente e comunque non più della larghezza della sfogliatrice, quindi ruotare di 90°C e continuare a laminare dando due pieghe a quattro, quindi mettere in una teglia, coprire con un telo di plastica e far riposare in frigorifero per tutta la notte.
5. Il mattino seguente togliere dal frigorifero e dare le ultime due pieghe a quattro. Far riposare un'ora in frigorifero e lavorare. Prima di cuocere far riposare un'ulteriore ora. Cuocere a 200°-210°C a valvola chiusa per i prime t re minuti poi aperta fino a fine cottura.

Cottura: Le temperature indicate cambiano a seconda del tipo di forno che si utilizza; per il forno statico fare riferimento alle temperature indicate; per il forno ventilato abbassare le temperature di 20-30°C.

Stoccaggio: Sfoglia cruda +4°C per 4 giorni; Sfoglia cruda -18 °C per 60 giorni.

Per maggiori informazioni contattare:

Giambattista Montanari

Tecnico Dimostratore Corman Professional

E-mail: gb.montanari@cormanspa.it