

### Mantequilla de lechería 82 % MG – 10 kg St. Villepré

Cremas, brioches, cakes... Utiliza nuestra mantequilla más versátil para cualquiera de tus aplicaciones. Pensada para profesionales como tú, su excelente rendimiento, su fácil trabajo y su óptima emulsión te garantiza un resultado perfecto.



### Mantequilla tradicional para crema, brioche y cake 82 % MG – 1 kg St. Villepré

Con un formato más pequeño y fácil de utilizar, esta mantequilla profesional es ideal para dar rienda suelta a tu creatividad. Es muy fácil de trabajar, tiene una emulsión óptima y un excelente rendimiento para todas tus aplicaciones.



#### Características:

- Producto natural, solo contiene leche y está elaborado a partir de nata
- Sin sal
- Múltiples aplicaciones: crema, brioche, cake, pasta brisa, sablée, pastas de té...
- Punto de fusión fluctuante a lo largo del año: 33 – 34 °C
- Temperatura recomendada de trabajo: 4 – 20 °C
- Temperatura de almacenamiento: 2 – 6 °C

#### Beneficios:

- Muy fácil de trabajar
- Muy buena emulsión con un excelente rendimiento
- Sabor auténtico y generoso a mantequilla
- Permite obtener unas elaboraciones (pastas de té, sablée, etc) que se deshacen en la boca con un color dorado muy apetecible y característico de la mantequilla

### Mantequilla para laminar 82 % MG St. Villepré

Elabora hojaldres y croissants exquisitos con esta mantequilla en formato placa que te aportará toda la plasticidad y comodidad que necesitas. Además, todas tus piezas destacarán por tener un aroma envolvente e inconfundible a mantequilla y un atractivo color dorado que despertará los sentidos de todos tus clientes.



#### Características:

- Producto natural, solo contiene leche y está elaborado a partir de nata
- Sin sal
- Ideal para elaborar croissants y hojaldres
- Calidad constante durante todo el año, incluso en verano
- Punto de fusión: 36 °C
- Temperatura recomendada de trabajo: 15 – 18 °C
- Temperatura de almacenamiento: 2 – 6 °C

#### Beneficios:

- Técnicamente perfecta y muy cómoda para laminar
- Excelente rendimiento, plasticidad y firmeza
- Lo que destaca a nivel gustativo es, sin duda, el aroma inconfundible y envolvente a mantequilla
- Da un bonito color dorado y brillante a las piezas de bollería y pastelería
- Las elaboraciones tienen una textura crujiente y ligera con un alveolado muy regular
- Sin necesidad de atemperar, ¡de la nevera a tu laminadora!
- Para una utilización óptima, te damos un truco: trabajar la mantequilla y la masa a la misma temperatura