

corman
professional



lechef.be

CORMAN BURRO EXTRA 82% MG PLACCHE PER SFOGLIARE

Pieno di sapore & EXTRA facile da lavorare per più croissant e pasta sfoglia EXTRA.

Utilizzo

Pasta sfoglia, pasta lievitata sfogliata e croissant.

Caratteristiche

Pieno di sapore

- Garantisce un buon sapore pieno e scioglievolezza in bocca, grazie all'attenta selezione delle materie prime, alla sua formulazione unica e al suo punto di fusione moderato, nato dall'esperienza Corman.

Extra facile da lavorare nella fase di laminazione

- Ha plasticità senza paragoni e ripresa eccezionale dopo ogni giro, grazie al processo di produzione esclusivo Corman che permette di ottimizzare naturalmente la struttura del burro.
- La pasta non risulta collosa e si formano i croissant con facilità.

Per più croissant e pasta sfoglia Extra

- Grazie alle proprietà della sua struttura, nella fase di laminazione mantiene una forma bella squadrata e resiste all'elasticità e ritrazione della pasta, permettendo di ottenere un maggiore numero di croissant.
- Con una placca da 2 kg di Corman Burro Extra si ottengono minimo 4 croissant in più rispetto all'utilizzo di un altro burro (in placche o blocchi). Ogni cartone da 10 kg di burro in placche, si ottengono 20 croissant in più e quindi un incasso maggiore di circa 20 euro sulla vendita dei croissant (*).
- Si ottengono croissant extra con sfogliatura eccezionale, morbidi all'interno e deliziosi per il piacere dei clienti.

(*) Test comparativi effettuati nelle stesse condizioni di lavoro e di utilizzo di un altro burro. Tempi di riposo tra il 2° e 3° giro: 15 minuti. Peso medio di un croissant cotto: 62 g. Prezzo di vendita croissant: → 1,00.

Conservazione

4 mesi a max. 6°C

Imballo

- Placche da 1 kg in cartone da 10 kg
- Placche da 2 kg in cartone da 10 kg
- Placche da 2 kg in cartone da 10 kg (con carotene)



CORMAN BURRO EXTRA 82% - AMBIANCE CHAUDE

Pieno di sapore & EXTRA facile da lavorare per più croissant e pasta sfoglia EXTRA.

Utilizzo

Pasta sfoglia, pasta lievitata sfogliata e croissant.

Caratteristiche

Pieno di sapore

- Garantisce un buon sapore pieno e scioglievolezza in bocca, grazie all'attenta selezione delle materie prime e alla sua formulazione unica.

Extra facile da lavorare negli ambienti caldi

- Si lavora con facilità nei laboratori in cui si hanno elevate temperature e nei periodi caldi.
- Ha plasticità senza paragoni e ripresa eccezionale dopo ogni giro, grazie al processo di produzione esclusivo Corman che permette di ottimizzare naturalmente la struttura del burro.
- La pasta non risulta collosa e si formano i croissant con facilità.



Per più croissant e pasta sfoglia Extra

- Grazie alle proprietà della sua struttura, nella fase di laminazione mantiene una forma bella squadrata e resiste all'elasticità e ritrazione della pasta, permettendo di ottenere un maggiore numero di croissant.
- Si ottengono croissant extra con sfogliatura eccezionale, morbidi all'interno e deliziosi per il piacere dei clienti.

Conservazione

4 mesi a max. 6°C.

Imballo

Placche da 2 kg in cartone da 10 kg (con carotene).

CORMAN BURRO EXTRA CONCENTRATO 99,9% MG

Sapore pieno e ricco & EXTRA facile da lavorare per più croissant e pasta sfoglia EXTRA.

Utilizzo

Pasta sfoglia, pasta lievitata sfogliata e croissant.

Caratteristiche

Sapore pieno e ricco

- Grazie alla sua maggiore concentrazione di materia grassa, all'attenta selezione delle materie prime e alla sua formulazione unica, garantisce un sapore pieno e ricco e scioglievolezza in bocca.

Extra facile da lavorare

- Ha plasticità senza paragoni e ripresa eccezionale dopo ogni giro, grazie al processo di produzione esclusivo Corman che permette di ottimizzare naturalmente la struttura del burro.
- La pasta non risulta collosa e si formano i croissant con facilità.

Per più croissant e pasta sfoglia Extra

- Grazie alle proprietà della sua struttura, nella fase di laminazione mantiene una forma bella squadrata e resiste all'elasticità e ritrazione della pasta, permettendo di ottenere un maggiore numero di croissant.
- Si ottengono croissant extra con sfogliatura eccezionale, morbidi all'interno e deliziosi per il piacere dei clienti.

Conservazione

6 mesi a max. 10°C-15°C.

Imballo

Placche da 1 kg in cartone da 10 kg (con carotene).



CORMAN BURRO DI LATTERIA ETICHETTA PREMIUM 82% MG

Buon sapore di panna fresca & facile da lavorare in tutte le stagioni.

Utilizzo

Pasta sfoglia, pasta lievitata sfogliata e croissant.

Caratteristiche

Etichetta Premium

- Perché appartiene alla categoria del burro di qualità superiore in Europa (si tratta di un marchio distintivo che non tutte le tipologie di burro di latteria hanno).

Buon gusto di panna fresca

- Garantisce un gusto unico e inimitabile tutto l'anno, perché prodotto esclusivamente da panna premium di altissima qualità.

Facile da lavorare

- Grazie alla specifica esperienza Corman, ha una plasticità straordinaria che facilita la fase di laminazione.

- Non presenta mai una struttura granulosa, come certe tipologie di burro di latteria o d'origine.

Affidabilità

- E' dotato di una struttura regolare tutto l'anno.

- Garantisce una sicurezza igienica impeccabile e si conserva meglio e più a lungo.

Conservazione

4 mesi a max. 6°C.

Imballo

Placche da 2 kg in cartoni da 10 kg.



CORMAN TENTATION - BURRO A RIDOTTO TENORE DI MATERIA GRASSA (60%)

Utilizzo

Pasta sfoglia e pasta sfoglia lievitata.

Caratteristiche

Il primo e unico burro alleggerito pensato specificatamente per il mercato artigianale. Con solo il 60% di materia grassa e un contenuto di colesterolo inferiore del 35% rispetto a un burro all'82% di materia grassa, è un prodotto alternativo per i professionisti che vogliono rispondere alle tendenze salutistiche dei consumatori.

CORMAN TENTATION è stato appositamente studiato per realizzare prodotti finiti più leggeri, ma allo stesso tempo che conservano un delicato sapore di burro. Test gustativi dimostrano che **CORMAN TENTATION** permette di mantenere qualità organolettiche analoghe a quelle del burro tradizionale.

Questo prodotto innovativo, inoltre, conferendo al prodotto finito un sapore molto delicato rappresenta un'alternativa naturale all'utilizzo di altre tipologie di grassi in quelle regioni italiane dove i consumatori hanno un palato meno abituato al gusto di burro nei prodotti di pasticceria. Grazie alle sue caratteristiche di elasticità e consistenza, conserva funzionalità e lavorabilità identiche a quelle del burro classico all'82% m.g. Ha un punto di fusione di 34°C.

Consigli di utilizzo

La temperatura di lavoro ottimale è tra i 10° e i 16°C. Se il burro è troppo freddo passarlo una o due volte sotto la sfogliatrice. I migliori risultati si ottengono con la pasta più fredda possibile (4°-6°C). Mantenere questa temperatura lasciando riposare l'impasto in frigo o in congelatore tra ogni piega. Quando l'impasto viene messo in congelatore è consigliabile ricoprirlo con un telo in plastica per evitare l'eventuale formazione di una pellicola di pasta, fenomeno nocivo che può danneggiare lo sviluppo in forno.

Conservazione

4 mesi a massimo 4°C; 12 mesi a 18°C.

Imballo

Placche da 1 Kg in cartoni da 10.



CORMAN BURRO TRADIZIONALE ALL'82% MG

Utilizzo

Pasta lievitata, brioche, creme al burro, coperture e decorazioni.

Caratteristiche

Possiede tutti i requisiti richiesti da un burro destinato all'utilizzo professionale:

- Costanza, regolarità, facilità d'impiego
- E' facile da incorporare
- Conferisce un sapore delicato di burro fresco
- Permette di ottenere creme lisce e morbide, con una buona tenuta
- Ha un punto di fusione di 32°C

Conservazione

4 mesi a massima 6°C.

Imballo

- Cartone da 10 kg contenente 4 blocchi da 2,5 kg.
- Cartone da 10 Kg con sacchetto interno di polietilene



CORMAN BURRO ALL'82% MG - BRIOCHE & CAKE

Utilizzo

Pasta lievitata, pasta per bigné, creme, decorazioni, brioche.

Caratteristiche

Questo burro per incorporazione all'82% di materia grassa possiede un ottimo equilibrio tra consistenza e morbidezza. Ha un punto di fusione di 32°C.

Vantaggi

- Facile da incorporare, non trasuda
- Ottima resa in volume
- Ottima resistenza alla lievitazione
- Permette di ottenere creme lisce e morbide, con una buona tenuta

Conservazione

4 mesi a massimo 6°C.

Imballo

- Cartone da 10 Kg contenente 10 blocchi da 1 Kg.
- Cartone da 10 kg contenente 4 blocchi da 2,5 kg (con carotene).
- Cartone da 10 kg con sacchetto interno di protezione in polietilene.



CORMAN BURRO CONCENTRATO AL 99,9% MG - PATISSIER

Utilizzo

Pasta lievitata e brioche. Conferisce ai prodotti finiti un sapore intenso di burro, rafforzandone il gusto.

Caratteristiche

E' un burro concentrato al 99,9% di materia grassa di origine esclusivamente animale. Si ottiene attraverso il processo della centrifugazione, che consiste nell'estrarre pressoché totalmente l'acqua e il residuo secco non grasso. Questa concentrazione rafforza il gusto di burro e ne accentua l'aroma. Tale procedimento migliora anche la capacità di conservazione. Ha un punto di fusione di 32°C.

Vantaggi

- Garantisce una qualità costante tutto l'anno
- Si incorpora facilmente negli impasti
- Favorisce lo sviluppo: permette volume e resa maggiori rispetto all'impiego del burro normale
- Sopporta bene la lievitazione
- Offre una ripresa eccezionale dopo l'impasto

Conservazione

6 mesi a massimo 10°-15°C.

Imballo

Cartone da 10 kg con sacchetto interno in polietilene. E' disponibile con o senza carotene.



CORMAN BURRO CONCENTRATO AL 99,9% MG PER CREMA AL BURRO

Utilizzo

Preparazione di creme al burro. E' particolarmente indicato per la realizzazione di creme aromatizzate.

Caratteristiche

Questo burro concentrato al 99,9% di materia grassa, si ottiene attraverso il procedimento della centrifugazione, che consiste nell'estrarre totalmente l'acqua e il residuo secco non grasso. Questa concentrazione migliora la capacità di conservazione del prodotto. Ha un punto di fusione di 32°C.

Vantaggi

- Permette di ottenere creme al burro particolarmente lisce, leggere e vellutate, con un'ottima tenuta e un sapore eccezionale
- Il suo aroma neutro, leggermente vanigliato, esalta gli aromi incorporati
- Una volta lavorato raddoppia di volume
- Sopporta l'aggiunta di alcool senza formare grumi

Conservazione

6 mesi a massimo di 10°-15°C.

Imballo

Cartone da 10 kg con sacchetto interno in polietilene.



CORMAN BURRO NOISETTE - BURRO CONCENTRATO CAMELLATO

Utilizzo

Conferisce un gusto unico ed esalta il sapore in diverse applicazioni in pasticceria: pasta sfoglia, pasta sfoglia lievitata, biscotti, plum cake, glassature, farciture.

In cucina è particolarmente indicato per preparare piatti a base di pesce, carne e salse.

Caratteristiche

E' un burro caramellato pronto all'uso a base di materia grassa animale e senza aggiunta di aromi (98% m.g.). Ha un punto di fusione di 32°C.

Vantaggi

- Offre un notevole risparmio di tempo (non bisogna cuocere il burro)
- Si incorpora facilmente nell'impasto, grazie alla sua struttura morbida
- E' confezionato in secchio richiudibile da 10 kg con coperchio, molto pratico e facilmente trasportabile
- L'assenza di acqua assicura una lunga conservazione ed evita gli spruzzi durante la cottura

Conservazione

6 mesi a massimo 6°C o 12 mesi a -18°C.

Imballo

Secchio richiudibile in plastica da 10 kg.



CORMAN BURRO LIQUIDO

Utilizzo

In pasticceria: ripieno praline, plum cake, pan di spagna, 4/4, madeleine, pasta per bigné e tutti i prodotti in cui la morbidezza ed il gusto sono importanti.

In cucina: salse emulsionate, nappage della verdura, per cuocere a fuoco vivo carne e pesce.

Caratteristiche

Con il 99,9% di materia grassa, ha un basso punto di fusione (28°C) ed è pronto all'uso. Conferisce ai prodotti finiti morbidezza, profumo e sapore più intensi.

Vantaggi

- Risparmio di tempo (non bisogna chiarificare il burro)
- E' liquido a temperatura ambiente e quindi può essere utilizzato direttamente, senza doverlo prima fondere
- Grazie alla sua eccezionale purezza (non contiene acqua), garantisce la riuscita immediata di salse emulsionate

Conservazione

12 mesi in luogo asciutto e fresco. Idealmente sotto i 7°C.

Imballo

8 latte metalliche da 2 kg.



CORMAN GLACIER EXTRA - BURRO CONCENTRATO PER LA PREPARAZIONE DEI GELATI

Utilizzo

Preparazione di gelati.

Caratteristiche

Il burro GLACIER EXTRA (99,9% M.G.) è stato studiato appositamente per sostituire completamente o integrare i grassi del latte e della panna nella preparazione dei gelati.

E' stabile tutto l'anno: colore, gusto e struttura non cambiano al variare delle stagioni. Ha un punto di fusione molto basso (28°C) e si può ottenere un'emulsione molto fine.

Il prodotto finito ha un miglior comportamento organolettico: si scioglie in bocca rapidamente, il palato resta pulito, ha un alto coefficiente di digeribilità, conferisce una maggior morbidezza, cremosità e spatolabilità.

Garantisce un'ottima sinergia con gli aromi del gelato. Il prodotto finito realizzato con Glacier Extra ha costi di produzione particolarmente interessanti: ne bastano 35 grammi per sostituire 1 litro di latte intero o 350 grammi al posto di 1 litro di panna, con un buon risparmio rispetto alle ricette tradizionali. Si conserva a lungo fuori frigorifero, anche una volta aperto.



Consigli di utilizzo

- Si amalgama facilmente con gli altri ingredienti
- E' sufficiente la pastorizzazione per ottenere un'emulsione molto fine
- Ha un'elevata stabilità grazie alle sue proprietà organolettiche

Conservazione

12 mesi a 10°C-15°C.

Imballo

Secchiello con coperchio richiudibile da 5 Kg.

PANNA CORMAN SELECTION 35,1% MG

Utilizzo

Questa panna è particolarmente indicata:

- Pasticceria: panna montata, chantilly, mousse, decorazioni, farciture e dessert.
- Gelateria: miscele, semifreddi e decorazioni.

Caratteristiche

Panna Corman Selection è una panna animale UHT al 35,1% di materia grassa di altissima qualità studiata appositamente per il canale professionale. Ha le qualità di una panna fresca con i vantaggi di un prodotto a lunga conservazione. Grazie all'accurata selezione del latte utilizzato e alle trasformazioni naturali che subisce, questa panna si caratterizza per **il suo gusto pieno e deciso di panna di latte e per l'eccezionale capacità di montare.**



Vantaggi

- Grazie all'elevata qualità della materia prima utilizzata, si ottiene una panna più stabile e resistente agli sbalzi termici anche una volta montata.
- Ha un eccellente sapore pieno di panna di latte.
- Si monta molto facilmente e ha un'ottima resa in volume. Grazie allo specifico trattamento UHT, le proteine della panna non subiscono una forte denaturizzazione e il prodotto finito, ricco di proteine, ingloba maggiore aria e quindi ha una capacità di montare migliore.
- Si ottiene una panna montata morbida, liscia e compatta.
- Ha un bel colore naturale.

Consigli di utilizzo

Panna montata: conservare la panna tra i 4° e i 6°C. Evitare gli sbalzi termici. Panna Selection può essere montata con frusta, planetaria e montapanna.

Conservazione

Prima dell'apertura 6 mesi preferibilmente a una temperatura massima di 7°C. Non congelare. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e utilizzare entro 48 ore.

Imballo

Cartone da 6 tetra-pack da 1 litro.
Bag in box da 10 litri.

CORMAN PREMI'OR SFOGLIA E CROISSANT

Utilizzo

Pasta sfoglia, pasta sfoglia lievitata.

Caratteristiche

Corman, utilizzando al meglio le propria esperienza di oltre 70 anni nella lavorazione della materia grassa, ha sviluppato **PREMI'OR, una gamma di margarine rivolte al canale professionale.** L'obiettivo è stato quello di offrire, a tutti quei pasticceri e panettieri che utilizzano abitualmente i grassi vegetali, un prodotto nuovo e che si differenzi da quelli esistenti sul mercato. Grazie alle profonde conoscenze in termini di gusto e funzionalità di Corman, **PREMI'OR ha un sapore migliore ottenuto da un'aromatizzazione naturale e ben equilibrata e i prodotti finiti hanno un'ottima scioglievolezza al palato.** PREMI'OR, inoltre, **si lavora con facilità in ogni applicazione.**

Vantaggi:

- **1 sola referenza in placche** ideale per realizzare sia croissant sia pasta sfoglia
- **Qualità Corman**, che garantisce un livello qualitativo superiore in termini di gusto.
- **NO OGM, senza grassi idrogenati, basso contenuto di acidi grassi Trans (< 1,5%)** per rispondere alle tendenze salutistiche del mercato.

Consigli di utilizzo

- La temperatura ideale di lavorazione è tra i 20°C e i 25°C. Si lavora bene tra i 15°C e i 30°C.
- Utilizzare l'impasto a una bassa temperatura (inferiore ai 10°C, idealmente a 4°C)
- I prodotti finiti realizzati con Corman PREMI'OR sopportano bene la lievitazione fino a 34°C.

Conservazione

A massimo 18°C.

Imballo

Cartone da 10 kg, contenente 5 placche da 2 kg



CORMAN PREMI'OR BRIOCHE & CAKE

Utilizzo

Pasta lievitata, pasta frolla, brioche.

Caratteristiche

Corman, utilizzando al meglio la propria esperienza di oltre 70 anni nella lavorazione della materia grassa, ha sviluppato **PREMI'OR, una gamma di margarine rivolte al canale professionale.** L'obiettivo è stato quello di offrire, a tutti quei pasticceri e panettieri che utilizzano abitualmente i grassi vegetali, un prodotto nuovo e che si differenzia da quelli esistenti sul mercato. Grazie alle profonde conoscenze in termini di gusto e funzionalità di Corman, **PREMI'OR ha un sapore migliore ottenuto da un'aromatizzazione naturale e ben equilibrata e i prodotti finiti hanno un'ottima scioglievolezza al palato.** PREMI'OR, inoltre, **si lavora con facilità in ogni applicazione.**



Vantaggi:

- **Qualità Corman**, che garantisce un livello qualitativo superiore in termini di gusto.
- **NO OGM, senza grassi idrogenati, basso contenuto di acidi grassi Trans (< 1,5%)** per rispondere alle tendenze salutistiche del mercato.



Consigli di utilizzo

La temperatura ideale di lavorazione è tra i 20°C e i 25°C. Si lavora bene tra i 15°C e i 30°C.

Conservazione

A massimo 18°C.

Imballo

Cartone da 10 kg, contenente 4 blocchi da 2,5 kg