

Margarina Vegetale Piatta per Croissant e Sfoglia

In pasticceria oltre al burro, dal gusto indiscutibile, viene utilizzata spesso anche la margarina vegetale, per la sua leggerezza e praticità.

Esistono diversi tipi di margarina a seconda dell'utilizzo. Quella che proponiamo è specifica per la lavorazione del croissant e della pasta sfoglia ed è una margarina a base di oli vegetali non idrogenati e non contiene latte o derivati.

Si tratta di una margarina molto plastica, ideale per essere laminata con il pastello di una sfoglia o di un croissant, ha una forma piatta da 2 Kg, per essere pronta tale quale, da riporre al centro del pastello, richiuderla all'interno e procedere poi con la laminazione (o sfogliatura).

In altre parole, con questa margarina non è necessario preparare il "panetto", vedi a proposito il nostro articolo di approfondimento alla pagina "Sua Maestà la Pasta Sfoglia" che si trova all'indirizzo: <https://www.dolciepani.it/richieste/263-margarina-vegetale-per-croissant-e-sfoglia.html>

INGREDIENTI: oli vegetali raffinati non idrogenati (palma, colza), acqua, emulsionanti (mono- e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole, esteri poligliceridi degli acidi grassi), sale, correttore di acidità (acido citrico), conservanti (potassio sorbato, acido sorbico), antiossidanti (estratto ricco in tocoferolo, palmitato di ascorbico), aromi, colorante (beta carotene).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
VALORE ENERGETICO	720 (2.960) Kcal (kJ)
GRASSI	80 g
di cui SATURI	39 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui ZUCCHERI	0 g
FIBRE	0 g
PROTEINE	0 g
SALE	0,23 g

UTILIZZO:

Q.B. in tutte le applicazioni di pasticceria. Per ottenere la giusta consistenza di lavorazione, tenere il prodotto a temperatura ambiente per qualche ora prima dell'utilizzo.