

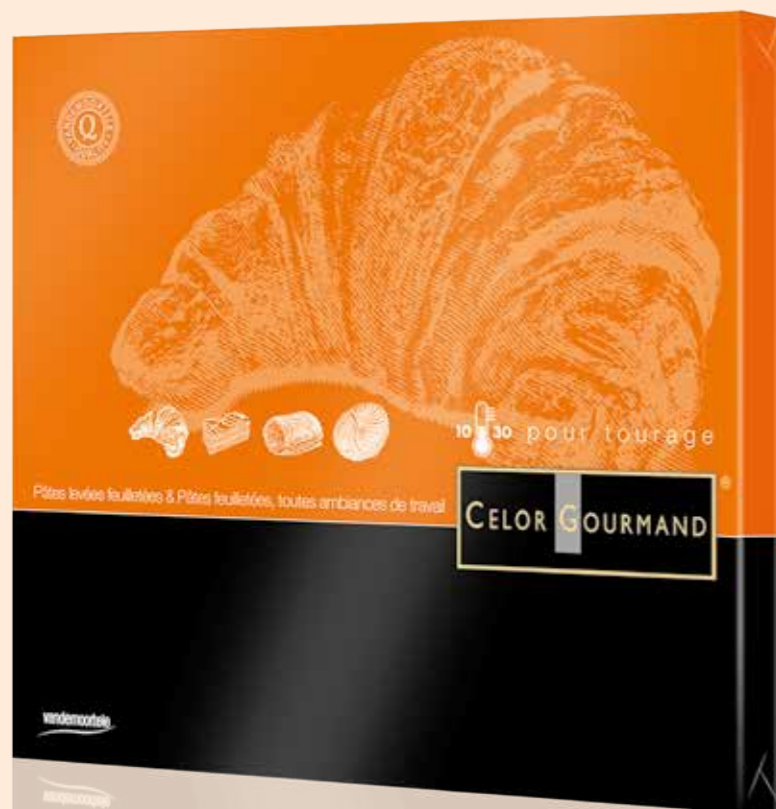


CELOR GOURMAND

LASCIATI ISPIRARE

CELOR GOURMAND

TOURAGE 10/30



Io la uso così...

CROISSANT GOURMAND

INGREDIENTI:

Farina forte 1100 g, lievito di birra 25 g, sale 20 g, zucchero 130 g, latte 650 g, Celor Gourmand Tourage 10/30 625 g.

PREPARAZIONE:

Impastare la farina, il lievito, il sale, lo zucchero e il latte fino a che l'impasto non si stacca completamente dalle pareti della planetaria. Conservare il pastello in frigo a 5°C per almeno 12 ore. Laminare il pastello con una piatta di Celor Gourmand Tourage 10/30. Dare 3 pieghe da 3. Tagliare e formare i croissant. Lasciar lievitare a 30/32°C. Dorare con uovo. Infornare in forno preriscaldato. In forno tradizionale cuocere da 12 a 15 min a 230/240°C. In forno ventilato cuocere per 15 min a 220°C. A fine cottura aprire il tiraggio per preservare il bell'aspetto dei croissant gourmand.



CELOR GOURMAND

ALISÉE



Io la uso così...

SABLÉ GOURMAND

PASTA SABLÉ (per 3 placche 60 x 40cm):

Celor Gourmand Alisée 1000 g, farina debole 600 g, albumi n° 3. Impastare Celor Gourmand Alisée, la farina e gli albumi in planetaria. Stendere l'impasto a 1 cm di altezza su una teglia. Realizzare una delle tre placche in forma ondulata cuocendola a 180°C per 12 min e modellandola dopo la cottura. Le altre due placche dovranno essere di forma piana cuocendole a 180°C per 18 minuti.

CREMA GATEAUX:

Celor Gourmand Alisée 500 g, Celor Cake 400 g, Dolcefà Crema Artesana 140 g, acqua 360 g.

Miscelare in planetaria Dolcefà Crema Artesana e l'acqua per 5 minuti. Montare Celor Gourmand Alisée e Celor Cake con la frusta per 7-8 min. Aggiungere la crema e montare nuovamente fino a completo miscelamento.

CREMA GATEAUX ALLA NOCCIOLA:

Celor Gourmand Alisée 500 g, Celor Cake 400 g, Deliziacrem 500 g.

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 7-8 min.

Composizione:

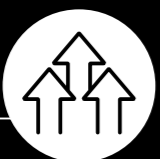
Mettere un foglio di pasta sablé piano sul fondo. Poggiare sopra il foglio modellato ad onde e andare a riempire gli spazi con le due creme gateaux alternandole nella modellatura. Coprire con l'ultimo foglio di pasta sablé e decorare il dolce a piacere.



FACILITÀ DI LAVORAZIONE



ALTE PERFORMANCE



OTTIMO BOUQUET DI AROMI



CELOR GOURMAND TOURAGE per viennoiserie è la margarina arricchita di burro ideata per la laminazione di paste danesi e paste sfoglie di elevata qualità.

Porta una grande innovazione: **si lavora con facilità** in un range di temperatura molto ampio compreso tra 10 e 30°C.

Pertanto, sia d'estate che d'inverno, garantisce **alte performance** in termini di tecnicità e plasticità.

Il fine aroma di burro e la **qualità degli oli** impiegati donano un invitante bouquet ai prodotti finiti.

RISULTATI NOTEVOLI



PRATICO E RAPIDO



PER PASTICCERIA FINE



CELOR GOURMAND ALISÉE è l'innovativo semilavorato a base di materie grasse vegetali e zuccheri, arricchito di burro. La sua composizione, dal punto di fusione equilibrato, consente **risultati notevoli** nella realizzazione di farciture, decorazioni, frolle montate e altre produzioni tipiche della pasticceria fine.

Praticissimo e dal rapido impiego si prepara in soli 8/10 min montandolo tal quale o con farina in parti uguali (rapporto 1:1).

Da caratterizzare con aromi ed estratti fino al 4%.

FORMATO PIATTO ULTRAFINE DA 2 KG IN CARTONI DA 6 PEZZI.
CARTONI DA 12 KG.

PANI DA 3 KG IN CARTONI DA 4 PEZZI.
CARTONI DA 12 KG.

DATI TECNICI

CELOR GOURMAND



Codice	Prodotto	Quantità
411274	CELOR GOURMAND TOURAGE 10/30	PIATTO DA 2 KG IN CARTONI DA 6 CARTONI DA 12 KG

MARGARINA PER LAMINAZIONI ARRICCHITA DI BURRO.
SI LAVORA AD UN RANGE DI TEMPERATURA TRA 10 E 30 °C.

Codice	Prodotto	Quantità
412257	CELOR GOURMAND ALISÉE	PANE DA 3 KG IN CARTONI DA 4 CARTONI DA 12 KG

SEMILAVORATO COMPOSTO DA MATERIE GRASSE VEGETALI,
BURRO E ZUCCHERI PER BISCOTTERIA, CREME E DECORAZIONI.

CELOR



Codice	Prodotto	Quantità
406433	CELOR PASTRY	PANE DA 2,5 KG IN CARTONI DA 4 CARTONI DA 10 KG

MARGARINA VEGETALE PER LAVORAZIONI DI PASTA SFOGLIA DALLA GRANDE
PLASTICITÀ. GARANTISCE MAGGIOR SVILUPPO E LEGGEREZZA.

Codice	Prodotto	Quantità
406432	CELOR CAKE	PANE DA 2,5 KG IN CARTONI DA 4 CARTONI DA 10 KG

MARGARINA VEGETALE PER PASTE FROLLE FRIABILI E LEGGERE,
PASTE LIEVITATE E BISCOTTERIA FINE.

Codice	Prodotto	Quantità
416675	CELOR PLATTE	PIATTO DA 2 KG IN CARTONI DA 6 CARTONI DA 12 KG

MARGARINA VEGETALE PER LAMINAZIONE DI PASTA SFOGLIA E CROISSANT.
OTTIMA PLASTICITÀ E AROMA RAFFINATO.

 **Vandemoortele**

Vandemoortele Europe Nv
Ottergemsesteenweg-Zuid 816
9000 Ghent - Belgium

Vandemoortele Artfood Italia
www.vandemoortele.com

