

LEVOSUCROL

PASTRY OTHER SUGARS

Pure invert sugar with a high sweetening power, white colour and creamy texture. Because of a particular production process, this product does not crystallize and this feature makes it an useful ingredient to make excellent buttercream, glaze and covering. If compared to sucrose, LEVOSUCROL shows a higher water-solubility, which results in an extended soft texture of baked goods. Moreover, its anti-freezing properties make it very useful in ice cream making too.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030177

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung

Spezialprodukt für Buttercremes, Eiscrème und Backwaren, das wie eine dickflüssige weiße Crème aussieht. Durch seine Verwendung lassen sich Buttercremes mit einer unvergleichlichen Geschmeidigkeit erzielen. Aufgrund seiner hohen Konzentration eignet es sich als Frischezusatz, zur Verbesserung des Aussehens von Backwaren und als Kristallisationshemmer in Speiseeis.

Denomination

Kristallisierter Invertzuckersirup. Trockenmasse 81 % des Gewichts. Invertzuckergehalt 90 Gewichtsprozent in der Trockensubstanz.

Directions for use



Extraordinary
made simple.

Verwendungsmengen in Prozent des in der Verarbeitung verwendeten Zuckers:

Croissants, Hefengebäck, Panettone, Pandoro,

Colombe_____ 25-30 %

Kekse und Petits Fours_____ 5 %

Madeleines, Kuchen, Biskuitkuchen_____ 5-10 %

Buttercremes_____ 25-35 %

Für sehr feine Buttercremes 600-700 g

LEVOSUCROL pro 1000 g Butter oder Margarine.

Ersetzen Sie in weißem Nougat den Honig ganz oder teilweise durch LEVOSUCROL.

Eiscreme mit Eiern: LEVOSUCROL 85 g

(Basis 1 l Milch) Zucker 250 g

Fruchteis: LEVOSUCROL 280 g

Zucker 420 g



Extraordinary
made simple.