

# 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

### Description

prodotto speciale per creme al burro, gelati e pasticceria, avente l'aspetto di una crema viscosa bianca. Il suo impiego consente di ottenere creme al burro di vellutata ineguagliabile plasticità. Per la sua elevata concentrazione è conveniente come condizionatore di freschezza, miglioratore dell'aspetto dei prodotti dolciari da forno ed inibitore di cristallizzazione nei gelati.

### Denomination

sciroppo di zucchero invertito cristallizzato. Sostanza secca 81 per cento in peso. Contenuto di zucchero invertito 90 per cento in peso su sostanza secca.

### Directions for use



Extraordinary  
made simple.

dosi d'impiego in percentuale sullo zucchero usato nelle lavorazioni:

croissant, brioches, panettoni, pandoro,

colombe\_\_\_\_\_ 25-30 %

biscotti secchi e petits fours\_\_\_\_\_ 5 %

maddalene, cakes, pan di Spagna\_\_\_\_\_ 5-10 %

creme al burro\_\_\_\_\_ 25-35 %

Per creme al burro finissime utilizzare 600-700 g  
di LEVOSUCROL per ogni 1000 g di burro o margarina.

Nel torrone sostituire totalmente od in parte il miele con LEVOSUCROL.

Gelati all'uovo: LEVOSUCROL 85 g

(base 1 l latte) zucchero 250 g

Gelati alla frutta: LEVOSUCROL 280 g

zucchero 420 g



Extraordinary  
made simple.