

ISOMALTO

PASTELES ISOMALTO

Edulcorante elaborado a base de sacarosa, caracterizado por su alta estabilidad térmica y baja absorción de humedad. Ideal para crear decoraciones transparentes y brillantes de larga duración.



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 01030328

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



La



Leche

INFO

Descripción

puro isomalt cristalino para la realización de figuras y decoraciones artísticas para productos de confitería.

Directions for use

para realizar objetos «colados»:

derretir completamente ISOMALT utilizando hornos microondas, estufas o placas de inducción y luego verter el producto derretido en los moldes correspondientes.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Para realizar objetos «tirados» o «soplados»:
derretir ISOMALT a 180 °C y luego detener la cocción sumergiendo el recipiente en agua fría. Añadir unos 20-30 g de agua por 1 kg de ISOMALT en pequeñas adiciones y luego depositar sobre tapetes de silicona y proceder con las diferentes realizaciones. Es posible mantener el producto apto para trabajarlo utilizando las lámparas especiales.



Extraordinary
made simple.