

# LEVOSUCROL

PASTELES

OTROS AZÚCARES

Azúcar invertido puro con alto poder edulcorante, color blanco y textura cremosa. Gracias a un proceso de producción especial, este producto no cristaliza, lo que lo convierte en un ingrediente ideal para elaborar excelentes cremas de mantequilla, glaseados y coberturas. En comparación con la sacarosa, el levosucrol presenta una mayor solubilidad en agua, lo que resulta en una textura suave y duradera en productos horneados. Además, sus propiedades anticongelantes lo hacen muy útil también en la elaboración de helados.



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030177

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

## INFO

### Descrizione

producto especial para cremas de mantequilla, helados y pastelería, con aspecto de una crema viscosablanca. Su uso permite obtener cremas con mantequilla de aterciopelada e inigualable plasticidad. Por su alta concentración es conveniente como acondicionador fresco, mejorador del aspecto de los productos de confitería para horno e inhibidor de cristalización en helados.

### Denomination

jarabe de azúcar invertido cristalizado. Sustancia seca 81 % en peso. Contenido de azúcar invertido 90 % en peso sobre materia seca.

### Directions for use

dosis de uso en porcentaje sobre el azúcar utilizado en las elaboraciones:

croissants, brioche, panetones, pandoros,

rosas de Pascua \_\_\_\_\_ 25-30 %

galletas secas y petits fours \_\_\_\_\_ 5 %

magdalenas, pasteles, bizcochos \_\_\_\_\_ 5-10 %

cremas de mantequilla \_\_\_\_\_ 25-35 %

Para cremas de mantequilla muy finas utilizar 600-700 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

de LEVOSUCROL por cada 1000 g de mantequilla o margarina.  
En el turrón sustituir total o parcialmente la miel por LEVOSUCROL.  
Helados de huevo: LEVOSUCROL 85 g  
(base 1 l leche) azúcar 250 g  
Helados de fruta: LEVOSUCROL 280 g  
azúcar 420 g



**Extraordinary  
made simple.**