

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

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

Descrizione

prodotto special 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 de frescura, 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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

croissants, brioches, panetones, pandoros,

rosas de Pascua _____ 25-30 %

galletas secas y petits fours _____ 5 %

magadalenas, pasteles, bizcochos _____ 5-10 %

cremas de mantequilla _____ 25-35 %

Para cremas de mantequilla muy finas utilizar 600-700 g

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.