

# ZUCCHERO INVERTITO

PÂTISSERIE

AUTRES SUCRES

Produit prêt à l'emploi et polyvalent, idéal pour la pâtisserie et les crèmes glacées. Il possède des propriétés anticristallisation. Ce sucre, dont le point de caramélisation est plus bas que celui du sucre ordinaire, devient un ingrédient indispensable pour obtenir une couleur plus intense dans les pâtisseries et les produits de boulangerie, ou pour donner une meilleure texture et une onctuosité optimale aux crèmes glacées, tout en prolongeant leur conservation.

Facile à mélanger aux liquides et aux préparations, ce produit possède un très haut pouvoir antigél permettant de conserver la crème glacée onctueuse et tartinable même à des températures inférieures à -13/-14 °C. Son utilisation est particulièrement recommandée dans les préparations riches en résidus secs, comme la crème glacée au chocolat ou aux noisettes et autres fruits secs.



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030331

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

## INFO

### Description

Le SUCRE INVERTI trouve de multiples applications en pâtisserie et dans la production des crèmes glacées; sa limite de caramélisation basse par rapport au sucre habituel (saccharose) et sa capacité à ne pas se cristalliser en font un ingrédient indispensable dès que l'on désire une meilleure coloration des produits pâtisseries au four ou une plasticité et une onctuosité excellentes et durables des crèmes glacées. Le SUCRE INVERTI est particulièrement facile à diluer dans les liquides et les pâtes.

### Denomination

sirop de sucre inverti. matière sèche en poids 75% sucre inverti en poids sur matière sèche 70 %

### Directions for use

le produit est prête à l'emploi pour toutes les applications de pâtisserie et sorbetière.



Extraordinary  
made simple.