

LÉVOSUCROL

PÂTISSERIE AUTRES SUCRES

Sucre inverti pur à fort pouvoir sucrant, de couleur blanche et de texture crémeuse. Grâce à un procédé de fabrication spécifique, ce produit ne cristallise pas, ce qui en fait un ingrédient précieux pour la réalisation de crèmes au beurre, de glaçages et d'enrobages d'excellente qualité. Comparé au saccharose, le lévoscrol présente une solubilité dans l'eau supérieure, garantissant ainsi une texture moelleuse et durable aux pâtisseries. De plus, ses propriétés antigél le rendent également très utile dans la fabrication de crèmes glacées.



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

produit spécial pour les crèmes au beurre, les glaces et la pâtisserie, ayant l'aspect d'une crème visqueuse blanche. Son utilisation permet d'obtenir des crèmes au beurre d'une plasticité veloutée incomparable. Grâce à sa forte concentration, il convient comme conditionneur de fraîcheur, rehausseur d'aspect pour les produits de pâtisserie et comme inhibiteur de cristallisation dans les glaces.

Denomination

sirop de sucre inverti cristallisé. Matière sèche 81 % en poids. Teneur en sucre inverti 90 % en poids sur matière sèche.

Directions for use



Extraordinary
made simple.

doses d'utilisation en pourcentage du sucre utilisé dans les préparations :

Croissants, brioches, panettone, pandoro,

colombes _____ 25-30 %

Biscuits secs et petits fours _____ 5 %

Madeleines, gâteaux, génoises _____ 5-10 %

Crèmes au beurre _____ 25-35 %

Pour des crèmes au beurre très fines, utiliser 600-700 g
de LEVOSUCROL pour 1000 g de beurre ou de margarine.

Dans le nougat, remplacer totalement ou partiellement le miel par LEVOSUCROL.

Glaces à base d'œuf : LEVOSUCROL 85 g

(base 1 l lait) sucre 250 g

Glaces aux fruits : LEVOSUCROL 280 g

sucre 420 g



Extraordinary
made simple.