

# 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 antigel le rendent également très utile dans la fabrication de crèmes glacées.



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030177

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.