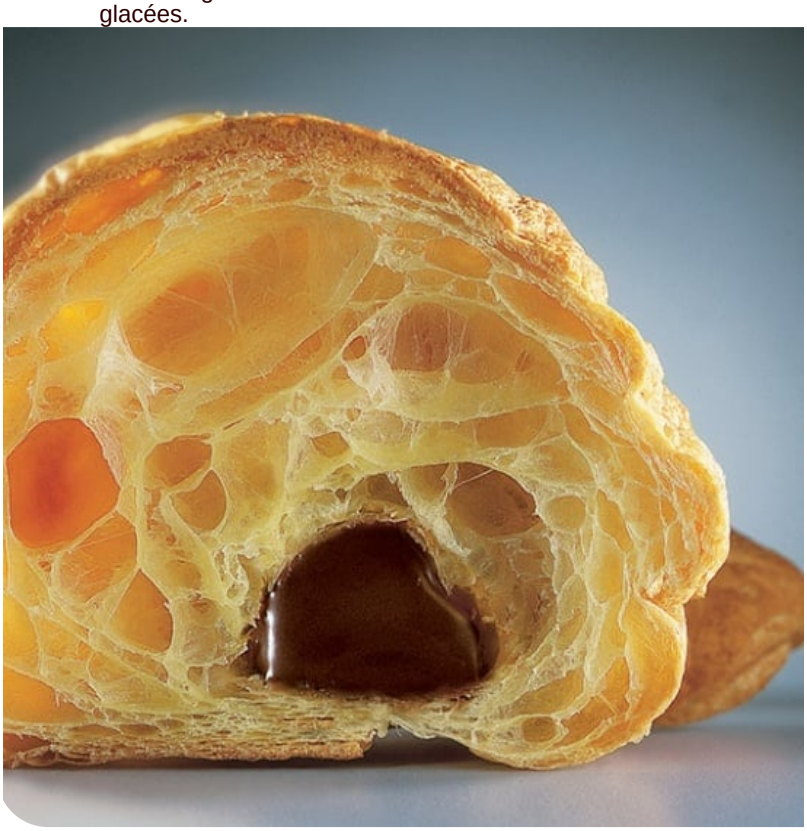
LEVOSUCROL

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 lévosucrol 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

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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 convientcomme conditionneur de fraîcheur, rehausseur d'aspect pour les produits de pâtisserie etcomme 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
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