ZUCCHERO INVERTITO

PASTICCERIA ALTRI ZUCCHERI

Prodotto pronto all'uso e versatile per impiego sia in pasticceria che in gelateria. Ha proprietà anticristallizzanti. Zucchero che, per il suo basso punto di caramellizzazione rispetto allo zucchero comune, diventa un ingrediente indispensabile qualora si necessiti di una maggiore colorazione nei prodotti dolciari e da forno o di una maggiore tenuta della struttura e della morbidezza del gelato. Particolarmente disperdibile nei liquidi e negli impasti, con un potere anticongelante altissimo per gelati morbidi e spatolabili anche se conservati a temperature inferiori ai -13/-14°C. Il suo uso è altamente raccomandabile nelle miscele con un eccesso di residui secchi, come i gelati al cioccolato, alla nocciola e altra frutta secca.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030331

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Vantaggi
Particolarmente disperdibile nei liquidi e negli impasti, con un potere anticongelante altissimo per gelati morbidi e spatolabili anche se conservati a temperature inferiori ai -13/-14°C. Il suo uso è altamente raccomandabile nelle miscele con un eccesso di residui secchi, come i gelati al cioccolato, alla nocciola e altra frutta secca.

Dettagli
Prodotto pronto all'uso e versatile per impiego sia in pasticceria che in gelateria. Ha proprietà anticristallizzanti. Zucchero che, per il suo basso punto di caramellizzazione rispetto allo zucchero comune, diventa un ingrediente indispensabile qualora si necessiti di una maggiore colorazione nei prodotti dolciari e da forno o di una maggiore tenuta della struttura e della morbidezza del gelato.

Descrizione
Lo ZUCCHERO INVERTITO trova molteplici impieghi nel campo della pasticceria e della gelateria; il suo più basso punto di caramellizzazione rispetto al comune zucchero (saccarosio) ed il pregio di essere incristallizzabile ne fanno un ingrediente indispensabile qualora si richieda una colorazione maggiore nei prodotti dolciari da forno o una durevole plasticità e morbidezza nei gelati. Lo ZUCCHERO INVERTITO è particolarmente disperdibile nei liquidi e negli impasti.

Denominazione
Sciroppo di zucchero invertito. Sostanza secca 75 per cento in peso. Contenuto di zucchero invertito 70 per cento in peso su sostanza secca.

Modalità d'uso
il prodotto è pronto all'uso per tutte le molteplici applicazioni in pasticceria e gelateria