

# ISOMALT

PASTICCERIA

ISOMALT

Dolcificante derivato dal saccarosio, di grande stabilità termica e ridotto assorbimento di umidità, permette di realizzare decorazioni artistiche caratterizzate dalla loro trasparenza, brillantezza e tenuta.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030328

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

## INFO

### Descrizione

puro isomalt cristallino per la realizzazione di figure e decorazioni artistiche per prodotti della confetteria.

### Modalità d'uso

per realizzare oggetti "colati":

fondere completamente ISOMALT utilizzando forni a microonde, fornelli o piastre ad induzione e quindi versare il prodotto fuso negli appositi stampi.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Per realizzare oggetti "tirati" o "soffiati":  
fondere ISOMALT a 180°C e poi fermare la cottura immergendo il contenitore in acqua fredda. Aggiungere circa 20-30 g di acqua per 1 kg di ISOMALT in piccole aggiunte e quindi depositare su tappetini in silicone e procedere con le differenti realizzazioni. E' possibile mantenere il prodotto lavorabile utilizzando le speciali lampade.



Extraordinary  
made simple.