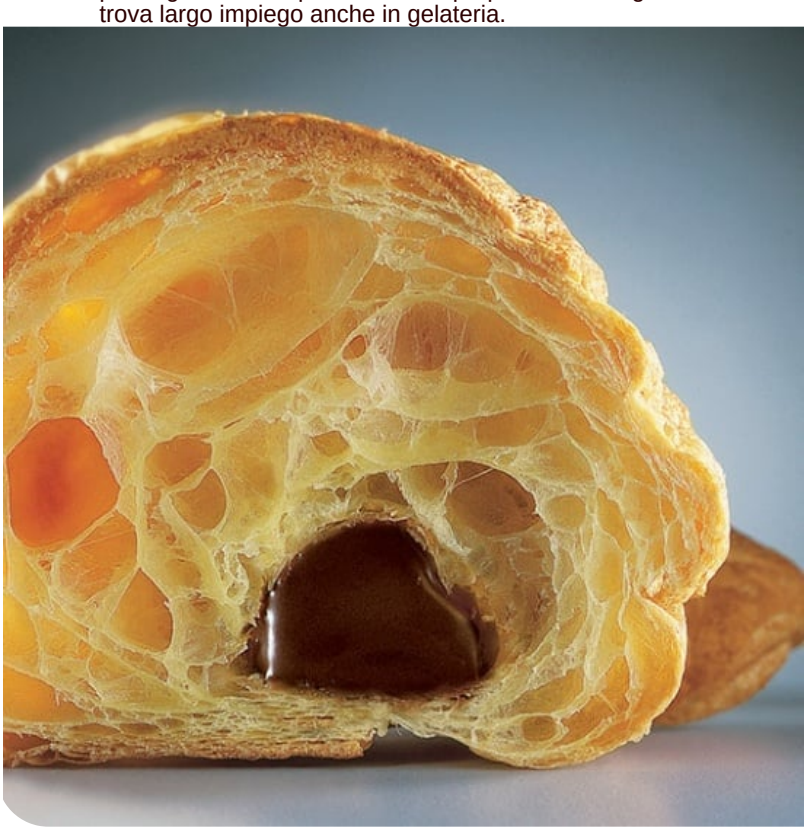
LEVOSUCROL

PASTICCERIA ALTRI ZUCCHERI

Puro zucchero invertito caratterizzato dall'elevato potere dolcificante, dal colore bianco e dalla struttura cremosa. Grazie ad uno speciale processo di produzione è incristallizzabile, caratteristica che lo rende indispensabile per ottenere finissime creme al burro, glasse e coperture dal gusto delicato. Caratterizzato da affinità per l'acqua più alta del saccarosio, dona ai prodotti da forno una sofficità più prolungata nel tempo. Per le sue proprietà anticongelanti trova largo impiego anche in gelateria.



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 01030177

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede

irca GROUP Extraordinary made simple.

tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione
prodotto speciale per creme al burro, gelati e pasticceria, avente l'aspetto di una crema viscosa bianca. Il suo impiego consente di ottenere creme al burro di vellutata ineguagliabile plasticità. Per la sua elevata concentrazione è conveniente come condizionatore di freschezza, miglioratore dell'aspetto dei prodotti dolciari da forno ed inibitore di cristallizzazione nei gelati.

Denominazione
sciroppo di zucchero invertito cristallizzato. Sostanza secca 81 per cento in peso. Contenuto di zucchero invertito 90 per cento in peso su sostanza secca.

Modalità d'uso
dosi d'impiego in percentuale sullo zucchero usato nelle lavorazioni:
croissant, brioche, panettoni, pandoro,
colombe_____ 25-30 %
biscotti secchi e petits fours_____ 5 %
maddalene, cakes, pan di Spagna_____ 5-10 %
creme al burro_____ 25-35 %
Per creme al burro finissime utilizzare 600-700 g
di LEVOSUCROL per ogni 1000 g di burro o margarina.
Nel torrone sostituire totalmente od in parte il miele con LEVOSUCROL.
Gelati all'uovo: LEVOSUCROL 85 g
(base 1 l latte) zucchero 250 g
Gelati alla frutta: LEVOSUCROL 280 g
zucchero 420 g