SVELTO 80 10

Emulsionante in pasta morbida di colore bianco traslucido, a base di monogliceridi dall'elevata capacità montante. Il suo utilizzo in pasticceria consente di produrre pan di Spagna, Savoiardi e masse montate base uovo in generale, miscelando e montando insieme tutti gli ingredienti. Le masse montate rimarranno tali a lungo ed i prodotti finiti saranno perfettamente sviluppati, soffici, con struttura sempre regolare. Nella preparazione di gelati, invece, conferisce ai prodotti finiti un volume più elevato ed una cremosità superiore che conservano più a lungo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01100071

CLAIM

MODALITÀ D'USO

aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione del 2 % massimo sul peso totale. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare in planetaria per circa 7/8 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.

DENOMINAZIONE TECNICA

coadiuvante per prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.