



## LEVOSUCROL 14

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.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030177

CLAIM

### 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

### DENOMINAZIONE TECNICA

sciropo di zucchero invertito cristallizzato. Sostanza secca 81 per cento in peso.

Contenuto di zucchero invertito 90 per cento in peso su sostanza secca.