



0309314634

## Sirop de glucose bio 300g

Le **sirop de glucose** possède de multiples usages : En confiserie, en glacerie ou encore en pâtisserie.

**Patisdecor**



En confiserie : apporte élasticité et de la malléabilité lors de la cuisson du sucre pour la confection des pièces en sucre tiré, sucre soufflé, sucre coulé, sucre cuit et nougatine.

En glacerie : apporte élasticité lors de la fabrication des glaces.

En pâtisserie : permet d'assouplir les ganaches, d'éviter la cristallisation du sucre et apporte du fondant au chocolat.

Conseils d'utilisation du **sirop de glucose bio**: Avant de prendre une poignée de glucose mou, mouillez-vous la main : ceci lui évitera de coller.

Ingrédients : sirop de glucose\*

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	300 g
-------	-------

Produit de la même gamme	
0309314634	Sirop de glucose bio 300g