



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

Conservation :

Avant ouverture : À conserver dans un endroit frais et sec.

Après ouverture : À conserver dans un endroit frais et sec, pot bien fermé.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

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

Référence : 0309314634

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