



0309462094

Sirop de sucre inverti 300 g

Sucre inverti Patisdecor en pot pour utilisation dans les denrées alimentaires.

Patisdecor



Le sucre inverti, également appelé sirop de glucose liquide, absorbe l'humidité et reste mou et lisse.

Il est environ 20 fois plus sucré que le saccharose, ce qui lui donne une saveur très sucrée, mais non écœurante.

MODE D'EMPLOI :

Glaces : s'incorpore en même temps que les autres ingrédients.

Pains et viennoiseries : ajouter en fin de pétrissage.

Biscuits et gâteaux : Délayer dans du lait.

CONSEILS D'UTILISATION :

En pâtisserie, boulangerie, confiseries, glacerie...

DOSAGE :

Selon les instructions de votre recette.

INGRÉDIENTS :

Dextrose (50%), fructose (47%), sucrose (3%), acidifiant E330, conservateurs E202-E211.

Allergènes : Peut contenir des traces de soja et de lait.

Durée vie : 12 mois à fabrication

Unité : 300 g

Produit de la même gamme	
0309462094	Sirop de sucre inverti 300g