



0309490012

Dextrose mono-hydraté en poudre - par 300g

- Texture de glace plus crémeuse
- Pouvoir sucrant réduit et maîtrisé
- Améliore levée et coloration



Patisdecor



Dextrose monohydraté en poudre pour pâtisserie

Le dextrose monohydraté est un sucre technique incontournable pour les passionnés de pâtisserie et de glacerie. Moins sucrant que le saccharose, il permet d'**ajuster finement le goût** tout en améliorant les textures. Utilisé par les professionnels, il agit directement sur la structure des préparations. Sa forme en poudre cristalline le rend facile à doser et à intégrer dans toutes vos recettes.

Les avantages du dextrose monohydraté

- Faible pouvoir sucrant pour un équilibre des saveurs maîtrisé
- Améliore la texture des glaces et sorbets
- Renforce les arômes sans masquer les goûts
- Favorise la levée des pâtes en boulangerie
- Optimise la coloration des biscuits et viennoiseries
- Prolonge la conservation des préparations
- Poudre fine facile à doser et à incorporer

Un ingrédient technique pour des résultats professionnels

Le dextrose monohydraté, aussi appelé D-glucose, est un sucre simple obtenu à partir de l'amidon par hydrolyse enzymatique. Il se distingue par sa capacité à agir sur les textures plutôt que sur le seul pouvoir sucrant. Cette particularité en fait un **ingrédient clé en pâtisserie technique**.

Dans les glaces et sorbets, il limite la cristallisation et apporte une texture plus souple et crémeuse. Il permet également de mieux fixer les arômes, pour un rendu plus intense en bouche. En boulangerie et en biscuiterie, il améliore la fermentation, la coloration et la tenue des produits finis.

Sa grande pureté et sa composition 100 % dextrose monohydraté garantissent une utilisation fiable et reproductible. Facile à utiliser tel quel, il s'intègre directement dans vos préparations selon les dosages de vos recettes

Ref : 0309490012