



0309490018

Fructose cristallisé en poudre - par 300 g

- Pouvoir sucrant élevé et précis
- Texture fine facile à doser
- Goût doux et équilibré



Patisdecor



Fructose cristallisé pour un dosage sucré précis

Le fructose cristallisé est un sucre naturellement présent dans les fruits, apprécié pour son pouvoir sucrant élevé et sa finesse en bouche. Sous forme de poudre blanche, il s'intègre facilement dans toutes les préparations. Il permet d'ajuster précisément le goût sucré sans alourdir les textures. Polyvalent, il s'utilise aussi bien en pâtisserie qu'en cuisine.

Les avantages du fructose cristallisé

Pouvoir sucrant élevé pour un dosage précis

Texture fine facile à incorporer

Goût doux qui respecte les arômes

Utilisation à chaud comme à froid

Caramélisation rapide dès 100°C

Adapté aux pâtisseries, confiseries et desserts

Incorporation possible à tout moment de la recette

Un sucre technique pour des préparations équilibrées

Le fructose cristallisé est un ingrédient fonctionnel largement utilisé en pâtisserie. Il se distingue par son intensité sucrée supérieure à celle du sucre classique, ce qui permet d'ajuster finement les dosages selon les recettes. Cette précision est particulièrement utile pour les desserts où l'équilibre des saveurs est essentiel.

Sa solubilité rapide facilite son incorporation dans les préparations froides comme chaudes. Il peut être ajouté à n'importe quelle étape, sans modifier la structure globale de la recette. Sa capacité à caraméliser à basse température permet également d'obtenir des textures et des finitions spécifiques.

Sa neutralité aromatique en fait un allié de choix pour sublimer les fruits, les crèmes ou les préparations sucrées sans masquer leurs saveurs.

Informations produit

- **Ingrédients** : Fructose cristallisé 100 %
- **Valeurs nutritionnelles pour 100 g**

Énergie 1663 kJ 398 kcal

Matières grasses 0 g

dont acides gras saturés 0 g

Glucides 100 g

dont sucres 100 g

Protéines 0 g

Sel 0 g

- **Allergènes** : Peut contenir des traces de gluten œuf soja lait fruits à coque sulfites et lupin
- **Conseils d'utilisation** : À utiliser tel quel. Incorporation possible à tout moment de la recette.S'utilise à chaud ou à froid en remplacement du sucre traditionnel.
- **Conservation** : À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	0.3 g
-------	-------

Ref : 0309490018