

Link do produktu: <https://chef-ingredients.pl/izomalt-500-g-chef-ingredients-nisko-kaloryczny-do-wykanczania-deserow-produkcji-gumy-balonowej-niskokalorycznych-deserow-p-7.html>



IZOMALT 500 g - Chef ingredients. Nisko kaloryczny do wykańczania deserów, produkcji gumy balonowej, niskokalorycznych deserów

Cena	95,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	CH018/500
Kod producenta	CH018

Opis produktu

CH018 IZOMALT CHEF 500 g

Izomalt w kuchni molekularnej wykorzystuje się do zdobienia potraw. Wykazuje dużą odporność na podwyższoną temperaturę.

Zastępuje cukier w słodkach niskokalorycznych i czekoladzie oraz żywności dla diabetyków.

Wykonanie ozdób z izomaltu.

stosowanie: 25 do 50 g wody na 250 g izomaltu.

Izomalt rozpuścić w 160-180 C. Przełąć płyn do silikonowych foremek, Po ostygnięciu otrzymujemy gotową ozdobę. Można uzyskać kolorowe ozdoby poprzez dodanie barwnika.

1. dekoracje szkliste – podgrzać do 160 st. C
2. dekoracje satynowe – podgrzać do 170-180 st C,

uwaga ! powyżej 185 st. C masa może ulec zbrązowieniu.

Nadmierne spożycie może powodować efekty przeczyszczające.

Zastosowanie w kuchni molekularnej:

- do produkcji ozdób spożywczych
- do produkcji gumy do żucia
- do wykańczania deserów
- do wykonania zamiennika karmelu
- do produkcji słodczy niskokalorycznych
- jako substytut cukru.

Produkt zapakowany w puszkę jak na zdjęciu.

W ofercie mamy również mniejsze gramatury np 100 g doypack

opakowanie: Puszka 500 g

Brand: CHEF INGREDIENTS

kraj pochodzenia: POLSKA

Wszystkie produkty w naszej ofercie posiadają certyfikaty oraz pełny opis , nr partii oraz datę przydatności do spożycia.

DYSTRYBUCJA SYNCHRO
POLSKA UL. NASIENNA 8
91-231 ŁÓDŹ
TEL 603 747 100