



Carafin - Lo Zucchero Candito in polvere

Gli zuccheri canditi in polvere provengono da un processo di produzione dello zucchero candito in cristalli ad alta temperatura e successiva polverizzazione e miscelazione con sciroppo di zucchero caramellato. Si tratta di un prodotto naturale non codificato come E 150, con un contenuto di saccarosio pari al 92%. Di semplice utilizzo in sostituzione parziale o totale del saccarosio in funzione della resa cromatica e aromatica richiesta.



PRODOTTO

**ZUCCHERO CANDITO IN POLVERE+
SCIROPPO DI ZUCCHERO CARAMELLATO**

DESCRIZIONE

cristallo polverizzato

minore di 0,15 mm

SCATOLA 10 kg
(10x1kg)

PALLET 360 Kg

CODICE 44023

SACCO 10 Kg

PALLET 800 Kg

CODICE 44021

SACCO 25 Kg

PALLET 750 Kg

CODICE 44020



Carafin – Lo Zucchero Candito in polvere

- ✓ **NEL PAN DI SPAGNA:** grazie al suo colore e alla granulometria extra fine rende gli impasti colorati, profumati ed omogenei.
- ✓ **NELLA CREMA PASTICCERA CON UOVA:** permette di realizzare prodotti omogenei, colorati in maniera naturale e ricchi di sapore.

✓ **NELLA BISCOTTERIA IN GENERE:** dona un'ottima colorazione naturale ed un aroma delicato.

✓ **NEGLI IMPASTI DA FORNO "TIPO CAKE":** regala ottime performance di impasto e cottura, in base al suo dosaggio dona una colorazione naturale al prodotto.

✓ **NELLA PANNA MONTATA:** si scioglie perfettamente garantendo ottimi risultati dal punto di vista della meccanica e del colore.

✓ **NELLA DECORAZIONE DEI TARTUFI:** conferisce colore ed un sapore interessante, in sostituzione parziale o totale del cacao evita spiacevoli sensazioni di astringenza.

✓ **IN TUTTI GLI IMPASTI:** in sostituzione parziale o totale del cacao per ottenere paste scure evitando l'asciugamento precoce dell'impasto o per conferire colore in aggiunta alla pasta nocciola.

✓ **IN GELATERIA:** aromatizza e caratterizza gelati e semifreddi.

La Ricetta

Pan di Spagna

con zucchero Carafin

Ingredienti

Uova	g 1.200
Tuorli	g 300
Zucchero Carafin	g 1.000
Farina	g 1.000
Bacca vaniglia	nr 1

Procedimento

In una pentola sul fuoco scaldare le uova e lo zucchero Carafin, frustando fino alla temperatura di 45°C. Passare poi in planetaria e montare (15-20') aggiungendo gradatamente i tuorli. Incorporare delicatamente a mano la farina setacciata, cuocere in forno in stampi imburrati a 190°C.

