



Lo Zucchero Vagliato Fine

Grazie all'alta solubilità riduce le tempistiche di realizzo dei prodotti finiti e rende gli impasti più soffici e friabili. Negli impasti rappresenta un'alternativa valida all'utilizzo del velo. È ideale per l'artigiano sensibile ad un alto livello qualitativo.



PRODOTTO

ZUCCHERO VAGLIATO

DESCRIZIONE

Cristallo FINE

da 0,20 a 0,40 mm

CODICE

32509

CONFEZIONE

SACCO 20 kg

PALLET 960 kg





Lo Zucchero Vagliato Fine

Grazie all'alta solubilità riduce le tempistiche di realizzo dei prodotti finiti e rende gli impasti più soffici e friabili. Negli impasti rappresenta un'alternativa valida all'utilizzo del velo. È ideale per l'artigiano sensibile ad un alto livello qualitativo.



PRODOTTO

ZUCCHERO VAGLIATO

DESCRIZIONE

Cristallo FINE

da 0,20 a 0,40 mm

CODICE

32509

CONFEZIONE

SACCO 20 kg

PALLET 960 kg



Lo Zucchero Vagliato Fine

- ✓ **PASTA FROLLA:** particolarmente indicato nella pasticceria da tè dove interferendo con la formazione del glutine garantisce un alto livello di friabilità.
- ✓ **NELLE MERINGHE CLASSICHE:** unito alla fine e mescolato a mano, permette di realizzare una struttura più compatta e uniforme.

La Ricetta

Frolla Tradizionale

Ingredienti

Farina	g 1.000
Zucchero Vagliato Fine	g 400
Burro	g 500
Tuorli	g 250
Bacca Vaniglia	nr 1

Procedimento

Impastare il burro e lo zucchero vagliato fine, aggiungere le uova e la vaniglia, infine la farina. Raffreddare in frigorifero, utilizzare come d'abitudine.

- ✓ **NELLA PANNA MONTATA:** aggiunto verso la fine del montaggio, permette di ottenere un volume maggiore.
- ✓ **NEGLI IMPASTI MONTATI CON BURRO:** sciolto alla fine insieme agli amidi, dona maggiore sofficità.
- ✓ **NEL PAN DI SPAGNA:** sciolto alla fine, accorcia i tempi di lavoro permettendo di scaldare meno l'impasto.



Lo Zucchero Vagliato Fine

- ✓ **PASTA FROLLA:** particolarmente indicato nella pasticceria da tè dove interferendo con la formazione del glutine garantisce un alto livello di friabilità.
- ✓ **NELLE MERINGHE CLASSICHE:** unito alla fine e mescolato a mano, permette di realizzare una struttura più compatta e uniforme.

La Ricetta

Frolla Tradizionale

Ingredienti

Farina	g 1.000
Zucchero Vagliato Fine	g 400
Burro	g 500
Tuorli	g 250
Bacca Vaniglia	nr 1

Procedimento

Impastare il burro e lo zucchero vagliato fine, aggiungere le uova e la vaniglia, infine la farina. Raffreddare in frigorifero, utilizzare come d'abitudine.

- ✓ **NELLA PANNA MONTATA:** aggiunto verso la fine del montaggio, permette di ottenere un volume maggiore.
- ✓ **NEGLI IMPASTI MONTATI CON BURRO:** sciolto alla fine insieme agli amidi, dona maggiore sofficità.
- ✓ **NEL PAN DI SPAGNA:** sciolto alla fine, accorcia i tempi di lavoro permettendo di scaldare meno l'impasto.

