



Lo Zucchero Vagliato Grande

Si presta sia alla decorazione che all'impasto, consente di ottenere strutture rustiche e croccanti nella degustazione.



PRODOTTO

ZUCCHERO VAGLIATO

DESCRIZIONE

Cristallo GRANDE
da 0,70 a 1,20 mm

CODICE

32511

CONFEZIONE

SACCO 20 kg | PALLET 960 kg



Lo Zucchero Vagliato Grande

- ✓ **NELLA PASTA FROLLA:** dona un aspetto più rustico all'impasto.
- ✓ **NELLA BISCOTTERIA DA INZUPPARE:** con poco burro e lievito, rende l'impasto elastico e crea un prodotto più resistente ai liquidi.
- ✓ **NELLA BISCOTTERIA:** è un'ottima decorazione per l'esterno dei prodotti.

La Ricetta

Meringa Classica

Ingredienti

Albume	g 1.000
Zucchero Vagliato Fine	g 700
Zucchero Vagliato Grande	g 1.500

Procedimento

Montare l'albume da solo fino a metà, aggiungere i 700 gr di zucchero vagliato fine e poi aggiungere a mano con delicatezza il restante zucchero vagliato grosso.

- ✓ **NELLA BISCOTTERIA IN GENERE:** è un'ottima decorazione omogenea per l'esterno dei prodotti.
- ✓ **NELLE DECORAZIONE DELLE GELATINE:** l'assenza della frazione polverosa aiuta a smorzare la dolcezza finale garantendo il mantenimento del decoro nel tempo.
- ✓ **IN TUTTI I PRODOTTI DA FORNO:** permette di ottenere croste rustiche ed enfatizza l'alveolatura all'interno del prodotto finito.

