



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

POD = PAC = 92



Carafin – Lo Zucchero Candito in polvere

- ✓ **IN GELATERIA:** conferisce un piacevole aroma di caramello alle ricette di gelati e semifreddi.
- ✓ Dona un colore ambrato al gelato in modo naturale.
- ✓ Spolverato sulla superficie crea un effetto lucido a specchio.

La Ricetta

Sorbetto Fragole e Menta

CON KANDIS, CARAFIN E BASE FRUTTA 50
Ingredienti

Fragole	g 500
Acqua	g 220
Saccarosio vagliato fine	g 105
Destrosio	g 35
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	g 100
Succo di limone	g 5
Base frutta 50	g 35
TOTALE	g 1.000
Da inserire a 4°C	
Essenza naturale di menta	g 4
Da aggiungere in fase finale	
Kandis	g 20
Carafin	g 30

Procedimento

Frullare tutti gli ingredienti tranne le fragole, il succo di limone e l'olio essenziale di menta. Portare la miscela di zuccheri a 65°C e poi raffreddare a 4°C. Aggiungere alla miscela a 4°C gli ingredienti rimanenti, precedentemente frullati. Versare questa miscela nel mantecatore e azionare il ciclo di raffreddamento come indicato. In fase finale della mantecazione aggiungere il Kandis. Estrarre il sorbetto, abbattere per 5 minuti e mettere in esposizione a -11°/-12°C decorando prima con una spolverizzata di Carafin che darà un effetto a specchio e poi con foglie di menta fresca e fragole.

Ricetta di Antonio Mezzalana

