



## Lo Zucchero Fondente in Polvere

Per maggior flessibilità di applicazione rispetto allo zucchero fondente in pasta, l'utilizzo di quello in polvere è innovativo in varie lavorazioni: come glassaggio dei bignè (il suo utilizzo classico), nella basi schiumose di pasticceria, nella crema da spalmare al gianduia, nella panna montata e negli interni dei dolci semifreddi.

Medaglia d'Oro  
per l'innovazione AMPI,  
Novembre 2013



PRODOTTO

ZUCCHERO+  
SCIROPPO DI GLUCOSIO DISIDRATATO

DESCRIZIONE

cristallo polverizzato

minore di 0,25 µm

SACCO 8 Kg

PALLET 616 Kg

CODICE 44061

SACCO 25 Kg

PALLET 750 Kg

CODICE 44060



## Lo Zucchero Fondente in Polvere

- ✓ **COME GLASSAGGIO DEI BIGNÈ:** garantisce ottimi risultati se scaldato tra 50 e 60°C, è facilmente solubile in acqua calda (reidratato al 12%) o nelle polpe di frutta (reidratato al 15-20%).
- ✓ **NELLE BASI SCHIUMOSE DELLA PASTICCERIA REALIZZATE A FREDDO (MERINGA ITALIANA E BASE SEMIFREDDO)** utilizzando albume o tuorlo pastorizzato, grazie alla granulometria extrafine, fa montare perfettamente la base con un notevole risparmio di tempo.

### La Ricetta

## Zucchero fondente da glassare con frutta

### Ingredienti

Zucchero Fondente in polvere g 1.000  
Purea di frutta g 200

### Procedimento

Mescolare i due ingredienti e riscaldare a microonde o bagno-maria. Utilizzare da 50 a 60° C.

- ✓ **NELLA CREMA DA SPALMARE AL GIANDUIA:** garantisce un impasto omogeneo e vellutato e, poiché meno dolce rispetto allo zucchero comune, permette di realizzare una crema dal gusto unico ed intenso.
- ✓ **NELLA PANNA MONTATA:** si scioglie più velocemente e rende il prodotto meno dolce, adatto a guarnire anche dolci da congelamento.
- ✓ **NEGLI INTERNI PER DOLCI SEMIFREDDI:** si fa concentrare fino a 65 brix, per un interno poco dolce e che non congela.

