



Zucchero a Velo Extrafine

Ideale per l'artigiano che ricerca uno zucchero a velo extrafine con più del 60% dei cristalli sotto i 50 micron. Per spolvero e guarnizione. Con la sua granulometria extrafine è ideale per la preparazione della ghiaccia reale.



DESCRIZIONE

ZUCCHERO A VELO EXTRAFINE

SACCO 10 kg

PALLET 960 kg

CODICE 31130

POD=PAC=97

NOVITÀ
FORMATO
10kg



Zucchero a Velo Extrafine

- ✓ **NELLA GHIACCIA REALE** la granulometria extrafine garantisce ottimi risultati nei decori di precisione
- ✓ **NELLA DOLCIFICAZIONE DI CREME FREDDI E MACEDONIA DI FRUTTA** permette uno scioglimento rapido
- ✓ **IN TUTTE LE APPLICAZIONI DI PASTICCERIA** nello spolvero e negli impasti garantisce ottime performance
- ✓ **NELLA PASTICCERIA DA TÈ** dona un'alta friabilità
- ✓ **NEI DOLCI AL CUCCHIAIO** è un ottimo ingrediente per la preparazione di mousse, sorbetti e creme

La Ricetta

Ghiaccia reale

Ingredienti

*Zucchero a velo extrafine
Albumi pastorizzati
Succo di limone*

*500 g
100 g
50 g*

Procedimento

Pesare gli ingredienti in planetaria e, usando la foglia, montare a media velocità finché il composto non sarà omogeneo e setoso. Eventualmente aggiungere qualche goccia di colorante alimentare (in polvere o in gel), poco alla volta, continuando a sbattere fino a che si raggiunge la colorazione desiderata

Ricetta di S. Boldetti

[www.italiazuccheri.it/seguici su f](http://www.italiazuccheri.it/seguici-su-f)



PER UN GRANDE MAESTRO,
UNO ZUCCHERO DA 10 E LODE.

IL Maestro Pasticcere
Silvia Boldetti
ha scelto
Italia Zuccheri

