

ISOMALT (E953) - 5 KG



Réf DGF: 08317 / Code barre: 3584730 08317 7

(Révisé le: 28/01/2015)

Polyol constitué de mono et di-saccharides hydrogénés. Aspect : cristaux blancs et inodores.
Goût : sucré.

Conditionnement :

Sache polyéthylène dans un seau polypropylène blanc.

Poids net : 5 kg

Poids brut : 5.220 kg

Dimensions du seau: 262 (d) x 210 (h) mm

Etiquetage :

Etiquette collée sur seau mentionnant :

* Liste des ingrédients

* DLUO: JJ/MM/AAAA

* N° de lot: JJ/MM/AAAA-XX

Ingrédients :

Isomalt (E953).

Mode d'emploi :

Réalisation de décors en sucre (fleurs, feuillages, rubans...)

1) Sucre coulé transparent :

Ajouter 100g d'eau à 1kg d'isomalt, cuire à 160°C, et utiliser comme un sucre traditionnel.

2) Sucre satiné :

Ajouter 100g d'eau à 1kg d'isomalt, ou cuire directement

l'isomalt à 170-180°C, puis satiner la masse obtenue.

Ne colore pas jusqu'à 190°C.

Ces sucres peuvent être colorés de manière traditionnelle.

Conseils d'utilisation :

Faire fondre à feu très doux, sans glucose, sans crème de tartre, ni acide, jusqu'à 170°C, puis utiliser comme sucre classique coloré ou non.

Conditions de stockage :

Dans son emballage d'origine.

Produit hygroscopique : à conserver dans un endroit frais et sec

Conservation :

24 mois

1 mois après ouverture, dans son emballage bien fermé.