

Isomalt



Isomalt is een calorie-arme zoetstof, half zo zoet als fijne suiker. Isomalt lost iets minder goed op in water, maar is zeer stabiel en breekt minder snel af bij hoge temperatuur dan suiker. Bij verhitting vindt er geen verkleuring plaats. Isomalt maakt het mogelijk om sublieme, glanzende decoraties te creëren.



Smeltpunt: 141°C

Verwerking

- Warm en koud oplosbaar
- Mengen met spatel of klopper
- Kan gemixt worden

Meer info &
serveertips :

Toepassingen

- Wortelcake
- Hartige bereidingen
- Spongecake
- Koekjes
- Ruban
- Biscuit
- Crèmeux
- Mousses
- Bavarois



Voordelen

- Calorie-arm
- 50% zoetwaarde van suiker
- Extra krokant na verwerking
- Karamelliseert pas op hogere temperatuur
- Minder snel afbrekend dan suiker bij hoge temperatuur
- Vochtbestendig
- Oogt als suiker
- Zeer stabiel
- Alcohol- en zuurresistant
- Suikervrij