

Palatinose



Palatinose est un édulcorant, faible en calories et moitié moins sucré que sucre cristallisé.

Utilisation idéale pour préparations salées. Ce substitut de sucre peut être utilisé comme sucre normal dans un vaste gamme de produits tels que le pain, les barres de céréales, les bonbons, les glaces, les boissons,...



1-sur-1 avec sucre



Point de fonte: 123°C

Mode d'emploi

- A employer à froid et à chaud
- Mélanger au fouet ou spatule
- Peut être mixé
- Caramellise
- Moins soluble en liquides

Applications

- Cake aux carottes
- Préparations salées
- Spongecake
- Biscuits
- Ruban
- Biscuit
- Crémeux
- Mousses
- Bavaois

Plus d' info & conseils



Avantages

- Utilisable en préparations salées
- Faible en calories
- 50% douceur de sucre
- Assimilation lente
- Substitut de sucre
- Résistant à l'alcool et acidité
- Très stable en préparations