



Carafin – Lo Zucchero Candito in polvere

Gli zuccheri canditi in polvere provengono da un processo di produzione dello zucchero candito in cristalli ad alta temperatura e successiva polverizzazione e miscelazione con sciroppo di zucchero caramellato. Si tratta di un prodotto naturale non codificato come E 150, con un contenuto di saccarosio pari al 92%. Di semplice utilizzo in sostituzione parziale o totale del saccarosio in funzione della resa cromatica e aromatica richiesta.



PRODOTTO	
ZUCCHERO CANDITO IN POLVERE+ SCIROPP0 DI ZUCCHERO CARAMELLATO	
DESCRIZIONE	
cristallo polverizzato	
minore di 0,15 mm	
SACCO 10 Kg	PALLET 800 Kg
CODICE 44021	
SACCO 25 Kg	PALLET 750 Kg
CODICE 44020	



Carafin - Lo Zucchero Candito in polvere

- ✓ **NEL PAN DI SPAGNA:** grazie al suo colore e alla granulometria extra fine rende gli impasti colorati, profumati ed omogenei.
- ✓ **NELLA CREMA PASTICCERA CON UOVA:** permette di realizzare prodotti omogenei, colorati in maniera naturale e ricchi di sapore.

✓ **NELLA BISCOTTERIA IN GENERE:** dona un'ottima colorazione naturale ed un aroma delicato.

✓ **NEGLI IMPASTI DA FORNO "TIPO CAKE":** regala ottime performance di impasto e cottura, in base al suo dosaggio dona una colorazione naturale al prodotto.

✓ **NELLA PANNA MONTATA:** si scioglie perfettamente garantendo ottimi risultati dal punto di vista della meccanica e del colore.

✓ **NELLA DECORAZIONE DEI TARTUFI:** conferisce colore ed un sapore interessante, in sostituzione parziale o totale del cacao evita spiacevoli sensazioni di astringenza.

✓ **IN TUTTI GLI IMPASTI:** in sostituzione parziale o totale del cacao per ottenere paste scure evitando l'asciugamento precoce dell'impasto o per conferire colore in aggiunta alla pasta nocciola.

✓ **IN GELATERIA:** aromatizza e caratterizza gelati e semifreddi.

La Ricetta

Pan di Spagna

con zucchero Carafin

Ingredienti

Uova	g 1.200
Tuorli	g 300
Zucchero Carafin	g 1.000
Farina	g 1.000
Bacca vaniglia	nr 1

Procedimento

In una pentola sul fuoco scaldare le uova e lo zucchero Carafin, frustando fino alla temperatura di 45°C. Passare poi in planetaria e montare (15-20') aggiungendo gradatamente i tuorli. Incorporare delicatamente a mano la farina setacciata, cuocere in forno in stampi imburrati a 190°C.

