

Palatinose



Palatinose is een zoetstof dat calorie-arm is en half zo zoet als kristalsuiker. Hierdoor is het ideaal te gebruiken in hartige bereidingen. Deze suikervervanger kan zoals gewone suiker gebruikt worden in een enorme range van producten, zoals in brood, graanrepen, snoep, ijs, dranken...



1-op-1 met suiker



Smeltpunt: 123°C

Verwerking

- Warm en koud verwerkbaar
- Mengen met klopper of spatel
- Kan gemixt worden
- Karamelliseert
- Minder goed oplosbaar in vloeistof

Meer info & serveertips :

Toepassingen

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



Voordelen

- Te gebruiken in hartige bereidingen
- Calorie-arm
- 50% zoetwaarde van suiker
- Trage suiker
- Suikervervanger
- Alcohol- en zuurresistant
- Zeer stabiel tijdens verwerking