



## ISOMALT

ÉDULCORANT DÉRIVÉ DU SACCHAROSE POUR PIÈCES DÉCORATIVES EN SUCRE



DISGROUP  
« Les Ingrédients du Succès »

6 SACHETS  
DE  
**1KG**



les **+** produits :

- L' **ISOMALT** possède un pouvoir sucrant de 0,5 (moitié moins sucré que le sucre).
- Il a une plus grande stabilité thermique que le saccharose.
- Il peut être monté à plus de 180°C sans coloration.
- Il «remouille» moins que le saccharose (moins hygroscopique), ce qui permet aux pièces en sucre de conserver plus longtemps leur brillance et leur tenue.
- Il reste transparent même une fois chauffé ce qui permet de construire des pièces avec une apparence de verre.

Ref. 6649

### SUCRE BULLE

Répartir de l' **ISOMALT** entre 2 Silpat puis passer au four à 180°C durant 5 à 10 minutes. Laisser refroidir et casser des petites parties de sucre bulle pour décorer vos entremets.

**irca**  
SINCE 1919

**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :  
Marc Hemery et Hugo Alessio