

SUCRE PERLÉ

Un ingrédient indispensable en biscuiterie, boulangerie et pâtisserie



Caractéristiques et avantages

- Une blancheur parfaite obtenue par l'utilisation de sucre cristallisé de première qualité.
- Temps de dissolution et dureté optimisés: les perles ne fondent pas entièrement et confèrent du croustillant et une texture délicieuse aux gaufres, brioches et craquelins.
- Haute résistance à l'humidité.

Applications et granulométries

- Les petites granulométries C05, C15 et C25, s'utilisent le plus souvent en décoration de **viennoiseries, de tartes, de biscuits, de choux et de pains d'épices**. Elles sont aussi utilisées en inclusion dans le chocolat.
- Les perles plus grosses, C40 et C45 sont en général incorporées à la pâte pour les applications de boulangerie, **brioches, craquelins et les gaufres**.

Les formats disponibles

6 / 2.5kg – 10kg et 1000kg

N'hésitez pas à communiquer avec nous pour tout complément d'information.