

SIROP DE GLUCOSE



Principalement utilisé par les professionnels et l'industrie agroalimentaire, le **sirop de glucose** est pourtant un ingrédient essentiel pour la réussite de certaines pâtisseries, confiseries, cornet de tire à l'érable ou glace.

Qu'est-ce que le sirop de glucose?

Le **sirop de glucose** est obtenu par hydrolyse de l'amidon de maïs. C'est un anti-cristallisant.

Il existe d'ailleurs plusieurs types de sirop de glucose, définis par le DE (Dextrose Équivalent) plus ou moins élevé. Le DE indique également le pouvoir de rétention d'eau d'un sirop de glucose. Plus le DE est élevé, plus le sirop retient l'humidité et inversement. Les pâtisseries utilisent généralement un sirop de glucose avec un DE de 42.

Quels sont les avantages à utiliser le sirop de glucose?

Anti cristallisation du sucre, le glucose permet d'empêcher la cristallisation de vos préparations. Fort utile pour la confection de pâte d'amande, fondants, nougates, fudges, pâtes de fruits et caramels afin d'obtenir une texture souple et éviter la cristallisation.

Anti cristallisation de l'eau, le glucose évite la cristallisation de l'eau lors de la congélation. Il est donc fort utile d'en ajouter afin d'obtenir une crème glacée à la texture souple et onctueuse.

Conservation : Améliore le moelleux de vos pâtisseries.

Les formats disponibles

Chaudière de 7 kg et 20 kg

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