

SUCRE INVERTI GALLIA

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique

Substance pâteuse blanche à jaune pâle, très onctueuse, d'odeur typique et de saveur sucrée.

Origine / fabrication / traitement

Hydrolyse en milieu aqueux du sucre.

Description Chimique

Fractionnement du saccharose en dextrose et fructose.

UTILISATIONS

Rôle / Effet

Permet :

- d'établir une bonne structure, donne du corps et améliore la texture des pâtes.
- un abaissement de l'humidité relative d'équilibre.
- la formation d'une croûte croquante et dorée.
- d'obtenir et de maintenir le moelleux et la fraîcheur des produits finis (conservation).
- de renforcer et de conserver l'arôme
- d'éviter le dessèchement après décongélation.
- d'apporter les matières sucrantes qui influencent favorablement la saveur, la couleur et la texture.

Domaines d'applications et modes d'emploi

Boulangerie et viennoiseries	Ajouter en fin de pétrissage quand la totalité de la farine est mélangée. Diminuer légèrement la température de cuisson pour éviter un brunissement trop important
Biscuiterie – Pâtisserie pâtes battues aux œufs Fourrages Glaçage au fondant Pains d'épice	Délayer le sucre inverti GALLIA dans le lait Pour les: l'incorporer avec le sucre avant le battage des jaunes d'œufs ou des œufs entiers Incorporer en même temps que le sucre Incorporer au moment du ramollissement du fondant substituer à une partie du miel
Confiserie - Chocolaterie	Ne pas utiliser dans les sucres cuits
Glaces – crèmes glacées et sorbets	S'incorpore en même temps que les autres ingrédients.

Propriétés

Pouvoir sucrant 20 à 25% supérieur à celui du sucre.

Assure la souplesse et la conservation du fondant.

Le sucre inverti est directement assimilable par la levure biologique et permet à la fermentation de démarrer tout de suite pour produire le gaz nécessaire à une bonne pousse. Les autres constituants de la pâte : farine, amidon, sucres complexes et gluten étant préservés plus longtemps, il en découle les propriétés rhéologiques suivantes :

- élasticité de la pâte améliorée,
- l'adhérence au découpoir est pratiquement nulle,
- les pâtes conservées au froid, en attente de cuisson, ne dessèchent pas.

Cela entraîne donc un meilleur volume avec une mie de structure régulière et plus digestible.

Le sucre inverti GALLIA limite la cristallisation du sucre et est très hygroscopique : l'humidité est donc mieux répartie, plus intimement liée et donc stabilisée.

Les caramels, toffees, nougats... seront tendres et ne graineront pas. Les marsh-mallow et guimauves seront plus légers et garderont leur moelleux plus longtemps.

Les ganaches sont « fluidifiées » grâce au sucre inverti et sont plus faciles à couler, l'onctuosité des bouchées est préservée plus longtemps.

Dans les pâtes chocolatées, le sucre inverti GALLIA augmente le crémeux et améliore la texture.

Le sucre inverti GALLIA rend la texture des glaces et sorbets plus moelleuse et plus lisse. La plasticité étant meilleure, le service à la cuillère est facilité. Il limite la cristallisation et fixe les pigments naturels des fruits : par exemple le rouge des fruits reste net et franc, sans virage violet.

SPECIFICATIONS

Caractéristiques physico-chimiques

Matière sèche	81 à 83 %
pH	4 à 5

Caractéristiques microbiologiques

Germes totaux	200 par gramme au maximum
Levures	10 par gramme au maximum
Moisissures	10 par gramme au maximum

ETIQUETAGE : sucre inverti.

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : seau plastique de 15 Kg net. Boite de 1Kg net.
Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité, la lumière et la chaleur en emballage fermé.
Péremption : Durée de vie de 1 an minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 1401J - 25Kgs ⇒ 1400L

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.