

TEXTURAS

SURPRISES

Albert y Ferran Adrià



Barattolo da 700 g

MANITOL è un edulcorante ottenuto tramite idrogenazioni del Fruttodio -D. Possiede una scarsa igroscopicità e non è umettante, può raggiungere i 400°C senza bruciarsi. In confronto al saccarosio, possiede uno scarso potere edulcorante (50 - 60 %)

Caratteristiche: polvere bianca, inodore e cristallina

Preparazione: fondere a fuoco medio finchè non si è completamente sciolto. Facendo molta attenzione, ricoprire il prodotto da cristallizzare. Prodotto alimentare.

Raggiunge temperature molto elevate: utilizzare con le dovute protezioni.

Ingredienti: Manitolo ottenuto tramite idrogenazione (E421i)