

SPONGOLIT 542

Composition : Sirop de glucose, esters lactiques de mono- et diglycérides d'acides gras (E 472b), esters d'acide acétique de mono- et diglycérides d'acides gras (E 472a), lait écrémé en poudre

Application(s) : Pâtisserie

Fonction(s) : Base foisonnante, Apport moelleux et fraîcheur

Commettant : BASF



Le Spongolit 542 est une base foisonnante pour application en pâtisserie pour la fabrication de gâteaux.

Basée sur une formulation associant différents émulsifiants à de la poudre de lait et du sirop de glucose, le SPONGOLIT 542 permet de réaliser des gâteaux allant de la génoise aux cakes.

L'utilisation du Spongolit 542 est une garantie de gain en productivité.

De mise en œuvre simple, le SPONGOLIT 542 s'utilise de 1 à 9 % selon les applications



PROPRIÉTÉS

- Apport de moelleux
- Souplesse pour les produits roulés
- Aération rapide de votre pâte
- Régularité de l'alvéolage et du volume des gâteaux

ON AIME

- Mise en œuvre très simple
- Utilisation pour gâteau/roulé avec ou sans matières grasses