

## TECHNISCHE ZUCKERARTEN

ZUCKER	PAC	POD
Saccharose	100%	100%
Puderzucker	100%	96%
Dextrose	171%	74%
Fruktose	188%	144%
Zerstäubte glukose	78%	34%
Isomalt	99%	50%
Glukosesirup	108%	45%
Maltitol	99%	80%
Manitol	188%	60%
Oligofrut	45%	50%
Sorbitol	100%	60%
Trehalose	100%	45%
Trimoline® Invertzucker	190%	125%
Xylitpulver	224%	100%



Scannen Sie den QR-Code, um die aktualisierte Version des Katalogs herunterzuladen



### SOC CHEF S.L.U.

Pol. Ind. Riambau c/Llevant 8-10  
25300 Tàrrega (Lleida)  
Tel.: +34 973 313 751  
info@socchef.com

@socchef\_gourmet   
facebook.com/socchef   
youtube.com/SOCHEF 

Version 2

# SOC CHEF

## TECHNISCHE UND SPEZIELLE ZUCKERARTEN



*Jede Zuckerart hat ihre besonderen Eigenschaften und ist für bestimmte Anwendungen geeignet.*

*Den Zuckergehalt reduzieren und dadurch Ihren Kreationen einen höheren Mehrwert in Bezug auf Geschmack, Farbe und Textur zu verleihen.  
Das ist der Zielgedanke von SOC CHEF.*

## TECHNISCHE ZUCKERARTEN

Auswahl	Eigenschaften	Anwendungen
PUDERZUCKER	Weißzucker, gemahlen und mit natürlichem Rieselhilfsmittel vermischt. Weiß in der Farbe und süß im Geschmack.	Zur Verwendung in Süßwaren und Backwaren.
ANTI-FEUCHTIGKEITS-ZUCKERPULVER	Extra weiße Pulverzubereitung. Hohe Beständigkeit gegen Feuchtigkeit und Frost.	Unlöslich, nach Vanille duftend, für die Zubereitung und Dekoration von Bäckereiprodukten.
ISOMALT	Süßstoff mit einem geringeren Kaloriengehalt als Zucker und einer kristallinen Textur. Schmelzt bei 173° C.	Ideal für süße Rezepte mit zuckerähnlichen Eigenschaften und zur Herstellung kunstvoller Zuckerstücke.
TRIMOLINE® INVERTZUCKER	EINZIGARTIGER Invertzucker mit cremiger Textur, der nicht kristallisierbar ist.	Bewahrt die Feuchtigkeit und Frische von gekochten Produkten und verhindert deren Rekristallisation. Es bindet die Aromen gut und verbessert die Textur des Teigs.
DEXTROSE	Feines weißes Traubenzuckerpulver mit süßem Geschmack.	Ermöglicht den direkten Ersatz von 10 bis 25 % des gekörnten Zuckers in der Rezeptur.
FONDANT	Weiche Textur.	Weißer Zuckerbasis für die Dekoration von Gebäck und Süßwaren. Geschmacks- und Farbstoffe können hinzugefügt werden, und die Wassermenge kann angepasst werden, um die gewünschte Textur zu erreichen.
FRUKTOSE	Es handelt sich um ein nahrhaftes Süßstoff, das keine künstlichen Süßstoffe enthält.	Ideales Süßstoff, das auf natürliche und gesunde Weise die Süße in Speisen und Getränken verbessert.
ZERSTÄUBTE GLUKOSE	Verbessert die Produktstabilität. Vorteile: hohe Festigkeit, verbesserte Extrusion, lange Haltbarkeit, besseres Mundgefühl beim Schmelzen.	Glukose in Form von weißem Pulver kann der Mischung für Eiscreme oder Speiseeis zugesetzt werden, um Zucker teilweise zu ersetzen.
SÜSSES INULIN	Kann als Ersatz für Zucker verwendet werden. Sorgt für Süße, aber nicht für Textur. Wird aus der Chicorée-Wurzel gewonnen.	Mit dem Handmixer heiß und kalt mischen. Es funktioniert am besten in geschlagenen Teigen wie Biskuit, Brownie. Es kann auch in Milchdesserts und Keksen verwendet werden.
MALTITOL	Weißes Pulver mit hoher Süßkraft. Mildes und frisches Aroma. Geringerer Kaloriengehalt als Zucker.	Ideal für Eiscreme, Kekse, Schokolade, Gebäck und Obstspieße. Kann aromatisiert und gefärbt werden.
MANITOL	Gewonnen aus Fruktose oder Zuckern, geringe Hygroskopizität und nicht benetzend. Geringe Süßkraft 60 % im Vergleich zu Saccharose.	Es ist kalt löslich, aber es ist ratsam, es in heißem Zustand aufzulösen. Es wird auch für die Kristallisation von Produkten aller Art verwendet.
SORBITOL	Sorbitol gilt als Polyol und wird aus Mais gewonnen. Es ist ein Süßstoff mit antikristallisierender und stabilisierender Funktion.	Es ist kalt löslich, aber es ist ratsam, es in heißem Zustand aufzulösen. Es wird auch für die Kristallisation von Produkten aller Art verwendet. Es ist ein Süßstoff mit antikristallisierender und stabilisierender Funktion.
STEVIAPULVER	Natürlicher Süßstoff.	Zur Verwendung in Süßwaren und Backwaren.
TREHALOSE	Kohlenhydrat (Disaccharid), das aus Tapiokastärke gewonnen wird. Gefrierfester Füllstoff (verhindert die Bildung von Kristallen). Es zeichnet sich durch seine hohe Wasseraufnahmekapazität und die Verringerung seiner Aktivität aus und wirkt als schützende Feuchtigkeitsbarriere. Sehr geringe Hygroskopizität, milde Süße und hohe Nachhaltigkeit der Süße.	Hohe Säure- und Hitzestabilität und aufgrund der hohen Glasübergangstemperatur (117° C) bietet es dem Produkt eine große Stabilität.

### XYLITPULVER

Süßstoff. Gleiche Süßkraft wie Weißzucker, aber weniger Kalorien.

Zum Süßen aller Arten von heißen und kalten Getränken, zum Backen und Kochen.

## SPEZIELLE ZUCKERARTEN

Auswahl	Eigenschaften · Ursprung	Anwendungen
ZUCKER MIT VANILLESCHOTENEXTRAKT BOURBON MADAGASCAR	Zucker mit Vanilleextrakt aus Vanilleschoten aus Madagaskar.	Es wird häufig zum Backen, für Kekse und Schlagsahne verwendet.
KOKOSNUSSZUCKER	100% Kokosnusszucker.	Wird als Süßungsmittel verwendet.
MUSCOVADOZUCKER	Feuchter, intensiv aromatisierter Zucker. Dunkle Farbe.	
PANELA-ZUCKER	Unraffiniertes Vollrohrzucker. Durch Eindampfen und Konzentrieren von Zuckerrohrraft gewonnenes Erzeugnis.	Wird als Süßungsmittel verwendet. Natürliches Nahrungsmittel mit hohem Energiewert. Panela wird pulverisiert, was seine Verwendung und Löslichkeit erleichtert.

## PETA SPARK UND KAREMELL

Auswahl	Eigenschaften	Anwendungen
PETA SPARK	Karamellgranulat, das bei Kontakt mit Speichel im Mund knistert.	So viele, wie Sie möchten, um diesen knisternden und originellen Effekt zu erzielen.
CHOCO PETA SPARK	Choco Peta Spark ist das gleiche mit Schokoladenüberzug.	

## PERLZUCKER

Auswahl	Kaliber	Eigenschaften	Anwendungen
KRISTALLZUCKER GROSS	4-4,5 mm	Raffinierter Zucker der Qualität Nr. 1, gesiebt, um die Kaliberspezifikationen zu garantieren.	Ideal für Panettone, Kuchen, Brioche, Waffeln...
KRISTALLZUCKER MITTEL	2-2,5 mm	Extra weiße Farbe und bricht leicht im Mund.	

## AROMATISIERTER ZUCKER

Auswahl	Eigenschaften	Anwendungen
ZUCKER MIT MINZGESCHMACK	Verleiht Ihren Rezepten eine originelle Farbe und einen originellen Geschmack.	Ideal, um Ihren Cocktailgläsern den letzten Schliff zu geben. Zum Verzieren aller Arten von Kuchen, Crêpes und Waffeln. Kann zu Cremes und Teigen hinzugefügt werden.
ZUCKER MIT ROSENGESCHMACK		
ZUCKER MIT VEILCHENGESCHMACK		
KRISTALLISIERTE VEILCHEN-BLÜTENBLÄTTER	Frische Veilchenblüten aus biologischem Anbau, getrocknet und mit Zucker überzogen.	Sie können zum Verzieren von Desserts auf Chantilly-Creme-Basis, Eiscreme, Pralinen... oder sogar zu einem Glas Champagner verwendet werden.