

TEKNISKE SUKKERTYPER

SUKKER	PAC	POD
Sakkarose	100%	100%
Flormelis	100%	96%
Dekstrose	171%	74%
Fruktose	188%	144%
Atomiseret glukose	78%	34%
Isomalt-sukker	99%	50%
Glukosesirup	108%	45%
Maltitol	99%	80%
Manitol	188%	60%
Oligofrut	45%	50%
Sorbitol	100%	60%
Trehalose	100%	45%
Trimoline® invertsukker	190%	125%
Xylitol pulver	224%	100%



Scan QR-koden for at
downloade den opdaterede
version af dette katalog



SOC CHEF S.L.U.
Pol. Ind. Riambau c/Llevant 8-10
25300 Tàrrrega (Lleida)
Tel.: +34 973 313 751
info@socchef.com

@socchef_gourmet
facebook.com/socchef
youtube.com/SOCHEF



Version 2

SOC CHEF

TEKNISKE SUKKERTYPER
OG SPECIALSUKKER



Hvert sukker har sine egne egenskaber og er egnet til bestemte anvendelser.
*At mindske mængden af sukker, og opnå bedre merværdi til jeres kreationer i form af
smag, farve og konsistens.*
Dette er vores mission i SOC CHEF.

TEKNISKE SUKKERTYPER

Udvalg	Egenskaber	Anvendelser
FLORMELIS	Hvidt sukker som er blevet melet og blandet med naturligt antiklumpningsmiddel. Hvid farve og sød smag.	Til brug i konditori og bagværk.
SUKKERPULVER MED ANTI-FUGTVIRKNING	Ekstrahvid pulverprodukt. Meget modstandsdygtig overfor fugt og ved frysning.	Uopløselig med vaniljeduft, til tilberedning og dekoration af bageri- og konditorvarer.
ISOMALT-SUKKER	Sødemiddel med mindre kalorieindhold end sukker, med krystalstruktur. Smelter ved 173 °C.	Ideelt til søde opskrifter med egenskaber som sukker, samt til at lave kunstneriske sukkerkreationer.
TRIMOLINE® INVERTSUKKER	UNIKT invertsukker med cremet struktur, umuligt at krystallisere.	Bevarer fugtig og friskhed i kogte produkter, og forhindrer, at de krystalliseres igen. Binder aromaer godt og forbedrer dejens konsistens.
DEKSTROSE	Dekstrose i fint, hvidt pulver med sød smag.	Gør det muligt direkte at erstatte 10-25 % af sukker i en opskrift.
FONDANT	Blød konsistens.	Hvid sukkerbase til dekoration af konditori- og konfektprodukter. Kan tilsættes farve- og smagsstoffer, og ved at tilpasse mængden af vand, kan man opnå den ønskede struktur.
FRUKTOSE	Et næringsrigt sødemiddel uden kunstige sødemidler.	Et ideelt sødemiddel, som på naturlig og sund vis giver bedre sødme til drikke- og fødevarer.
ATOMISERET GLUKOSE	Giver produkter bedre stabilitet. Fordele: stor fasthed, forbedret ekstrudering, lang holdbarhed, bedre fornemmelse i munden mens det smelter.	Glukose i hvidt pulver, som kan indgå i blandingen til cremer til frysning eller is, for delvist at erstatte sukker.
SØD INULIN	Til erstatning afg sukker. Giver sødme, men ingen struktur. Fremstillet af cikorerod.	Blandes med blender i kold eller varm tilstand. Giver de bedste resultater i rørte kagedeje og brownies. Kan også bruges i desserter med mælkeprodukter og til småkager.
MALTITOL	Hvidt pulver med stærkt sødende egenskaber. Blid og frisk smag. Mindre kalorieholdt end sukker.	Ideelt til is, småkager, chokolade, konditori og frugtspyd. Kan tilsættes smags- og farvestoffer.
MANITOL	Fremstillet af fruktose eller sukkerarter, med lav hygroskopicitet og er ikke fugtende. Mindre sødende egenskaber, 60 % i sammenligning med sakkarose.	Kan opløses i kold tilstand, men opløsning i varm tilstand anbefales. Anvendes også til krystallisering af alle slags produkter.
SORBITOL	Sorbitol er en polyalkohol, som fremstilles af majs. Et sødemiddel med krystalliseringsbeskyttende og stabiliserende egenskaber.	Kan opløses i kold tilstand, men opløsning i varm tilstand anbefales. Anvendes også til krystallisering af alle slags produkter. Et sødemiddel med krystalliseringsbeskyttende og stabiliserende egenskaber.
STEVIA PULVER	Naturlig sødning.	Til brug i konditori og bagværk.
TREHALOSE	Kulhydrat (disakkarid) fremstillet af stivelse fra tapioka. Fryseresistent fyldemiddel (forebygger dannelsen af krystaller). Kendetegnet ved at være meget vandabsorberende, ved at mindske vandets aktivitet. Fungerer som beskyttende barriere mod fugt. Meget lav hygroskopicitet med mild, langvarig sødme.	Høj stabilitet med syre og varme, og på grund af den høje glasovergangstemperatur (117 °C) får produktet høj stabilitet.

XYLITOL PULVER	Sødemiddel. Samme sødende egenskab som hvidt sukker, med mindre kalorier.	Til sødning af alle varme eller kolde drikke, til desserter og madlavning.
----------------	---	--

SPECIALSUKKER

Udvalg	Egenskaber · Oprindelse	Anvendelser
SUKKER MED EKSTRAKT FRA VANILJESTÆNGER MADAGASCAR-BOURBON	Sukker med vanilje fra vaniljestænger fra Madagaskar.	Vidt anvendt i konditori, til småkager og flødeskum.
KOKOSSUKKER	100% kokossukker.	Anvendes som sødemiddel.
MUSCOVADO-SUKKER	Fugtigt sukker med intens smag. Mørk farve.	
PANELA-SUKKER	Råt, uraffineret rørsukker. Produktet fremstilles ved fordampning og koncentration af saften fra sukkerrør.	Anvendes som sødemiddel. Naturlig fødevarer med høj energiværdi. Panela er pulveriseret, hvilket gør det lettere at opløse.

FIZZ OG KARMEL

Udvalg	Egenskaber	Anvendelser
PETA SPARK	Granulerede stykker af brusende slik, som eksploderer i munden ved kontakt med spyt.	Alt hvad vi skal bruge, for at opnå en brusende og original effekt.
CHOCO PETA SPARK	Choco Peta Spark er det samme produkt, overtrukket med chokolade.	

PERLESUKKER

Udvalg	Størrelse	Egenskaber	Anvendelser
KORNET SUKKER STORE KORN	4-4,5 mm	Raffineret sukker af bedste kvalitet, som er sigtet for at sikre den angivne størrelse.	Ideelt til panettone, kringle, brioche, vafler...
KORNET SUKKER MELLE KORN	2-2,5 mm	Med ekstra hvid farve, som nedbrydes let i munden.	

SUKKER MED DUFT

Udvalg	Egenskaber	Anvendelser
SUKKER MED MINTSMAG	Giver dine opskrifter originale farver og smagsindtryk.	Ideelt som finish til cocktails. Til dekoration af alle slags konditorkager, pandekager, vafler. Kan røres i cremer eller dej.
SUKKER MED ROSENSMAG		
SUKKER MED VIOLETSMAG		
KRYSTALLISEREDE VIOLETKRONBLADE	Friske, økologiske violer, som tørres og overtrækkes med sukker.	Kan anvendes til dekoration af desserter med flødeskum, is, konfekt, eller til et glas champagne.