

AZÚCARES TÉCNICOS

AZÚCARES	PODER ANTICONGELANTE PAC	PODER EDULCORANTE POD
Sacarosa	100%	100%
Azúcar Glas	100%	96%
Dextrosa	171%	74%
Fructosa	188%	144%
Glucosa Atomizada	78%	34%
Azúcar Isomalt	99%	50%
Jarabe de Glucosa	108%	45%
Maltitol	99%	80%
Manitol	188%	60%
Oligofrut	45%	50%
Sorbitol	100%	60%
Trehalosa	100%	45%
Azúcar Trimoline®	190%	125%
Xilitol	224%	100%



Escanea el QR para
descargar la versión
actualizada de este catálogo



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 

Versión 2

SOCHEF

AZÚCARES TÉCNICOS Y AZÚCARES DE ESPECIALIDAD



Cada azúcar tiene sus propiedades y es conveniente para determinadas aplicaciones.

Reducir la cantidad de azúcar para conseguir aportar más valor añadido a vuestras creaciones en cuanto al nivel de sabor, de color y de textura.

Es el propósito de SOC CHEF.

AZÚCARES TÉCNICOS

Surtido	Propiedades	Aplicaciones
AZÚCAR GLAS	Azúcar blanquilla, molido y mezclado con anti-apelmazante natural. De color blanco y sabor dulce.	Para uso en repostería y bollería.
POLVO AZUCARADO ANTIHUMEDAD	Preparación en polvo extra blanco. Alta resistencia a la humedad y a la congelación.	Insoluble de olor avainillado, para la preparación y decoración de productos de pastelería.
AZÚCAR ISOMALT	Edulcorante de menor contenido calórico que el azúcar de textura cristalina. Se funde a 173 °C.	Ideal para recetas dulces con propiedades similares al azúcar y para crear piezas artísticas de azúcar.
AZÚCAR INVERTIDO TRIMOLINE®	Azúcar invertido ÚNICO de textura cremosa, completamente incristalizable.	Conserva la humedad y la frescura de los productos cocidos, impidiendo su recristalización. Fija bien los aromas y mejora la textura de la masa.
DEXTROSA	Dextrosa en polvo fino blanco, de sabor dulce.	Permite sustituir de un 10 a un 25 % del azúcar en grano de la fórmula de manera directa.
FONDANT	Textura blanda.	Base de azúcar blanco para la decoración de pastelería y confitería. Se pueden incorporar aromas y colorantes, y ajustar la cantidad de agua para adquirir la textura deseada.
FRUCTOSA	Es un edulcorante nutritivo, no contiene ningún edulcorante artificial.	Edulcorante ideal que mejora natural y saludablemente la dulzura en alimentos y bebidas.
GLUCOSA ATOMIZADA	Mejora la estabilidad de los productos. Ventajas: gran firmeza, mejora la extrusión, conservación duradera, mejor sensación en boca mientras se funde.	Glucosa en polvo blanco que puede ser incorporada en la mezcla para cremas heladas o para helados, para sustituir de manera parcial el azúcar.
INULINA DULCE	Permite sustituir el azúcar. Nos aporta dulzor, pero no textura. Proviene de la raíz de la achicoria.	Mezclar con túrmix en frío y en caliente. Donde mejores resultados da es en masas batidas tipo bizcocho o brownie. También se puede utilizar en postres lácteos y galletas.
JARABE DE GLUCOSA	Base azucarada ideal para pastelería, confitería y heladería.	Retrasa la cristalización del azúcar y asegura mejor conservación y esponjosidad de los productos.
MALTITOL	Polvo blanco de alto poder edulcorante. De aroma suave y fresco. De menor contenido calórico que el azúcar.	Ideal para helados, galletas, chocolate, repostería y brochetas de fruta. Se puede aromatizar y colorar.
MANITOL	Obtenido a partir de fructosa o azúcares, tiene baja higroscopicidad y no es humectante. Bajo poder edulcorante, 60 % comparado con la sacarosa.	Soluble en frío pero aconsejado disolver en caliente. Se utiliza también para la cristalización de todo tipo de productos.
OLIGOFRUT	Oligofrut es una oligofructosa en polvo producida a partir de raíces de achicoria. Bajo poder edulcorante, 50 % comparado con la sacarosa.	Es una fibra altamente soluble. Debido a su elevado dulzor, es perfectamente adecuado para sustituir total o parcialmente el azúcar.
SORBITOL	El sorbitol es considerado como un polialcohol, proviene del maíz. Es un edulcorante con función anti-cristalizante y estabilizadora.	Soluble en frío pero aconsejado disolver en caliente. Se utiliza también para la cristalización de todo tipo de productos.
STEVIA EN POLVO	Endulzante natural.	Para uso en repostería y bollería.
TREHALOSA	Carbohidrato (disacárido) obtenido del almidón de tapioca. Agente de carga resistente a la congelación (evita la formación de cristales). Característico por la gran capacidad de absorción de agua y reducción de su actividad, actúa como barrera protectora de humedad. Tiene muy baja higroscopicidad, es de dulzura suave y de alta persistencia de dulzura.	Alta estabilidad al ácido y al calor y debido a la alta temperatura de transición vítrea (117 °C) aporta una gran estabilidad al producto.

Surtido	Propiedades	Aplicaciones
XILITOL EN POLVO	Edulcorante. Mismo poder endulzante que el azúcar blanco, con menos calorías que este.	Para endulzar cualquier tipo de bebidas frías o calientes, en repostería y para cocinar.

AZÚCARES ESPECIALES

Surtido	Propiedades · Origen	Aplicaciones
AZÚCAR CON EXTRACTO DE VAINAS DE VAINILLA BOURBON MADAGASCAR	Azúcar con extracto de vainilla elaborado a partir de vainas de Madagascar.	Se emplea mucho en repostería, para realizar galletas y nata montada.
AZÚCAR DE COCO	Azúcar de coco 100%.	Se emplea como endulzante.
AZÚCAR MUSCOVADO	Azúcar húmedo, de intenso sabor. Color oscuro.	
AZÚCAR PANELA	Azúcar de caña integral sin refinar. Producto obtenido por evaporación y concentración de los jugos de caña de azúcar.	Se emplea como endulzante. Alimento natural de elevado valor energético. La panela es pulverizada, lo cual facilita su uso y su solubilidad.

AZÚCARES CON EFECTO EFERVESCENTE

Surtido	Propiedades	Aplicaciones
PETA SPARK	Piezas granuladas de caramelo gasificado que estalla en boca en contacto con la saliva.	Todas las que queramos para obtener este efecto chispeante y original.
CHOCO PETA SPARK	El Choco Peta Spark es lo mismo recubierto de chocolate.	

AZÚCAR PERLADO

Surtido	Calibre	Propiedades	Aplicaciones
AZÚCAR GRANO GRANDE	4-4,5 mm	Azúcar refinado de calidad nº1, tamizado para garantizar las especificaciones de calibre. Color extra-blanco, se rompe fácilmente en la boca.	Ideal para panettone, roscones, brioche, gofres...
AZÚCAR GRANO MEDIO	2-2,5 mm		

AZÚCARES AROMATIZADOS

Surtido	Propiedades	Aplicaciones
AZÚCAR SABOR MENTA	Aporta originalidad de color y sabor a vuestras recetas.	Ideal para dar el toque final a vuestras copas en coctelería. Para decorar todo tipo de pasteles, creps y gofres. Se puede incorporar a cremas y masas.
AZÚCAR SABOR ROSA		
AZÚCAR SABOR VIOLETA		
PÉTALOS DE VIOLETA CRISTALIZADOS	Flores de violeta frescas de cultivo biológico, secadas y recubiertas de azúcar.	Se pueden usar para decorar postres a base de crema Chantilly, helados, bombones... e incluso para acompañar una copa de champán.