

SUCRES TECHNIQUES

SUCRES	POUVOIR ANTI-GEL PAC	POUVOIR ÉDULCORANT POD
Saccharose	100%	100%
Sucre Glace	100%	96%
Dextrose	171%	74%
Fructose	188%	144%
Glucose Atomisé	78%	34%
Sucre Isomalt	99%	50%
Sirop de Glucose	108%	45%
Maltitol	99%	80%
Mannitol	188%	60%
Oligofrut	45%	50%
Sorbitol	100%	60%
Tréhalose	100%	45%
Sucre Trimoline®	190%	125%
Xylitol	224%	100%



Téléchargez notre catalogue
et ses futures mises à jour
en scannant ce code QR



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

SUCRES TECHNIQUES & SUCRES DE SPÉCIALITÉ



À chaque sucre ses propriétés pour réussir au mieux toutes vos réalisations.

*Réduire la quantité de sucre tout en privilégiant le goût, la couleur et la texture,
tel est l'objectif de SOC CHEF.*

SUCRES TECHNIQUES

Sélection	Propriétés	Applications
SUCRE GLACE	Sucre semoule moulu jusqu'à devenir très léger et mélangé à un anti-agglomérant naturel. De couleur blanche et goût sucré.	Pour tous les usages en pâtisserie et en viennoiserie.
POUDRE SUCRÉE ANTI-HUMIDITÉ	Préparation en poudre de couleur extra blanche. Haute résistance à l'humidité et à la congélation.	Insoluble et à la saveur vanillée, largement utilisé pour l'élaboration et la décoration en pâtisserie.
SUCRE ISOMALT	Produit dérivé du saccharose au pouvoir sucrant inférieur de moitié au sucre semoule. À travailler à une température de 173 °C pour le sucre tiré et le sucre soufflé.	Idéal pour la réalisation de recettes sucrées, pièces artistiques en sucre et décors en sucre pour les entremets.
SUCRE INVERTI TRIMOLINE®	Sucre inverti à la texture crémeuse unique, qui ne cristallise pas.	Permet de retenir l'humidité dans les préparations et d'en maintenir ainsi le moelleux, en évitant la re-cristallisation. Fixe bien les arômes et améliore la texture.
DEXTROSE	Dextrose en fine poudre blanche, de saveur sucrée.	Permet de remplacer directement de 10% à 25 % environ du sucre semoule de la recette.
FONDANT	Texture souple.	Base de sucre blanc pour la décoration en pâtisserie et en chocolaterie, à laquelle vous pouvez incorporer des arômes et des colorants, en prenant soin d'ajuster la quantité d'eau pour obtenir la texture souhaitée.
FRUCTOSE	Est un sucre d'origine naturelle.	Idéal pour améliorer la saveur sucrée de nombreux aliments et boissons de forme naturelle et saine.
GLUCOSE ATOMISÉE	Améliore la stabilité du produit. Avantages: grande fermeté, meilleure extrusion, conservation longue durée, meilleure sensation en bouche.	Glucose en poudre de couleur blanche qui peut être incorporé à vos mélanges pour crèmes glacées et glaces, afin de remplacer partiellement le sucre.
INULINE SUCRÉE	Fibre au goût sucré, permet de remplacer le saccharose. Apporte une saveur sucrée sans modifier la texture. Provient de la racine de chicorée.	Mélanger à chaud ou à froid à l'aide d'un mixeur. Vous obtiendrez d'excellents résultats dans les appareils à biscuit ou à brownie. À utiliser également en biscuiterie et dans les desserts lactés.
SIROP DE GLUCOSE	Base sucrée idéale pour la pâtisserie, la confiserie et la crème glacée.	Retarde la cristallisation du sucre et assure une meilleure conservation et onctuosité des produits.
MALTITOL	Poudre blanche. Pouvoir édulcorant élevé. Au goût léger et rafraîchissant. À teneur réduite en calories par rapport au sucre ordinaire.	Idéal pour réaliser des glaces, des biscuits, du chocolat, en pâtisserie et avec des brochettes de fruit. Vous pouvez l'aromatiser et le colorer.
MANNITOL	Obtenu à partir de la fructose, faible hygroscopie, n'a pas de pouvoir humectant. Faible pouvoir édulcorant, 60 % vs le saccharose.	Soluble à froid, il est toutefois conseillé de le dissoudre à chaud. Permet d'améliorer la structure des produits et s'utilise également pour retarder le dessèchement dans certains produits.
OLIGOFRUT	Oligofrut est un oligofructose en poudre produit à partir de racines de chicorée. Faible pouvoir édulcorant, 50 % vs le saccharose.	C'est une fibre hautement soluble. En raison de sa grande douceur, il convient parfaitement pour le remplacement total ou partiel du sucre.
SORBITOL	Considéré comme un polyalcool, provient du maïs. Édulcorant agissant comme anti-cristallisant et stabilisateur.	Soluble à froid, il est toutefois conseillé de le dissoudre à chaud.
STÉVIA EN POUDRE	Édulcorant naturel.	Pour un usage en pâtisserie et en viennoiserie.
TRÉHALOSE	Carbohydre (disaccharide) obtenu de l'amidon de tapioca. Agent de charge résistant à la congélation (évite la formation de cristaux). A une grande capacité d'absorption de l'eau et participe à réduire son activité, il agit comme une barrière protectrice contre la reprise d'humidité. De très faible hygroscopie, a un goût sucré léger et une longue persistance en bouche.	Grande stabilité à l'acidité et à la chaleur.

XYLITOL EN POUDRE

Sucre naturel extrait de l'écorce de bouleau. Beaucoup moins calorique que le sucre blanc, il a le même pouvoir sucrant.

À utiliser pour sucrer vos boissons chaudes ou froides, en pâtisserie pour réaliser des entremets, des confitures par exemple. Le xylitol se dissout très bien dans l'eau et en général dans tous les milieux aqueux.

SUCRES DE SPÉCIALITÉ

Sélection	Propriétés · Origine	Applications
SUCRE VANILLÉ AVEC EXTRAIT DE GOUSSES DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR	Sucre élaboré avec un extrait de gousses de vanille Bourbon de Madagascar.	Très largement utilisé en pâtisserie pour aromatiser tous types d'appareils.
SUCRE DE COCO	100% Sucre de coco.	Utilisé comme édulcorant, avec un léger goût caramel.
SUCRE MUSCOVADO	Sucre humide, de couleur foncée au goût intense.	
SUCRE PANELA	Sucre de canne complet non raffiné. Sucre obtenu par évaporation et concentration du jus de canne à sucre.	Utilisé comme édulcorant. Aliment naturel à haute valeur énergétique. La Panela est pulvérisée, ce qui facilite son usage et sa solubilité.

SUCRES À EFFET EFFERVESCENT

Sélection	Propriétés	Applications
PETA SPARK	Pièces granulées de caramel gasifié qui explose en bouche au contact de la salive.	À utiliser dans toutes les applications où vous recherchez un effet original et pétillant.
CHOCO PETA SPARK	Le Choco Peta Spark est recouvert de chocolat.	

SUCRE PERLÉ

Sélection	Calibre	Propriétés	Applications
SUCRE PERLÉ GROS GRAIN	4-4,5 mm	Sucre raffiné de qualité n° 1, tamisé pour garantir le respect du cahier des charges au niveau du calibre.	Idéal pour décorer panettones, chouquettes, brioches, gaufres, ...
SUCRE PERLÉ GRAIN MOYEN	2-2,5 mm	Couleur extra blanche, sucre qui craque facilement sous la dent.	

SUCRES AROMATISÉS

Sélection	Propriétés	Applications
SUCRE SAVEUR MENTHE		Idéal pour donner la touche finale à vos cocktails en décorant le bord des verres. À utiliser également pour décorer vos desserts, crêpes, gaufres, tablettes de chocolat, ... Vous pouvez incorporer ces sucres aromatisés à vos crèmes et vos appareils.
SUCRE SAVEUR ROSE	Apporte une touche originale de couleur et de saveur à vos recettes.	
SUCRE SAVEUR VIOLETTE		
PÉTALES DE VIOLETTE CRISTALLISÉS	Fleurs de Violette fraîches issues de la culture biologique, séchées et recouvertes de sucre.	À utiliser pour décorer les desserts à base de crème Chantilly, glaces, sorbets, bonbons de chocolat et aussi pour accompagner une coupe de champagne.