

AÇÚCARES TÉCNICOS

AÇÚCARES	PAC	POD
Sacarose	100%	100%
Açúcar em pó	100%	96%
Dextrose	171%	74%
Frutose	188%	144%
Glicose atomizada	78%	34%
Açúcar isomalt	99%	50%
Xarope de glicose	108%	45%
Maltitol	99%	80%
Manitol	188%	60%
Oligofrut	45%	50%
Sorbitol	100%	60%
Trealose	100%	45%
Açúcar invertido Trimoline®	190%	125%
Xilitol em pó	224%	100%



Leia o código QR para
descarregar a versão
atualizada deste 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 

Versão 2

SOC CHEF

AÇÚCARES TÉCNICOS E AÇÚCARES DE ESPECIALIDADE



*Cada açúcar tem as suas propriedades e é conveniente
para determinadas aplicações.*

*Reduzir a quantidade de açúcar conseguindo fornecer mais valor acrescentado às
suas criações a nível de sabor, cor e textura.
Esse é o propósito da SOC CHEF.*

www.socchef.com

AÇÚCARES TÉCNICOS

Sortido	Propriedades	Aplicações
AÇÚCAR EM PÓ	Açúcar branco, moído e misturado com antiaglomerante natural. De cor branca e sabor doce.	Para utilização em confeitaria e pastelaria.
PÓ AÇUCARADO ANTI-HUMIDADE	Preparação em pó extrabrando. Alta resistência à humidade e à congelação.	Insolúvel de cheiro abaunilhado, para a preparação e decoração de produtos de pastelaria.
AÇÚCAR ISOMALT	Edulcorante de menor conteúdo calórico que o açúcar de textura cristalina. Funde-se a 173 °C.	Ideal para receitas doces com propriedades similares ao açúcar e para criar peças artísticas de açúcar.
AÇÚCAR INVERTIDO TRIMOLINE®	Açúcar invertido ÚNICO de textura cremosa, completamente incristalizável.	Conserva a humidade e a frescura dos produtos cozidos, impedindo a sua recristalização. Fixa bem os aromas e melhora a textura da massa.
DEXTROSE	Dextrose em pó fino branco, de sabor doce.	Permite substituir de 10% a 25% do açúcar granulado da fórmula de maneira direta.
FONDANT	Textura mole.	Base de açúcar branco para a decoração de pastelaria e confeitaria. Podem-se incorporar aromas e corantes, e ajustar a quantidade de água para adquirir a textura desejada.
FRUTOSE	É um edulcorante nutritivo, não contém nenhum edulcorante artificial.	Edulcorante ideal que melhora natural e saudavelmente a doçura de alimentos e bebidas.
GLICOSE ATOMIZADA	Melhora a estabilidade dos produtos. Vantagens: grande firmeza, melhora a extrusão, conservação duradoura, melhor sensação na boca enquanto se funde.	Glicose em pó branco que pode ser incorporado na mistura para cremes gelados ou para gelados, com o fim de substituir parcialmente o açúcar.
INULINA DOCE	Permite substituir o açúcar. Proporciona-nos doçura, mas não textura. Provém da raiz da chicória.	Misturar com a varinha mágica em frio e em quente. Onde melhores resultados dá é em massas batidas tipo pão de ló, <i>brownie</i> . Também se pode utilizar em sobremesas lácteas e bolachas.
MALTITOL	Pó branco de alto poder edulcorante. De aroma suave e fresco. De menor conteúdo calórico que o açúcar.	Ideal para gelados, bolachas, chocolate, confeitaria e espetadas de fruta. Pode-se aromatizar e corar.
MANITOL	Obtido a partir de frutose ou açúcares, baixa higroscopicidade e não é humedificante. Baixo poder edulcorante (60% comparando com a sacarose).	Solúvel em frio, mas aconselha-se dissolver em quente. Utiliza-se também para a cristalização de todo o tipo de produtos.
SORBITOL	O sorbitol é considerado um álcool policíclico e provém do milho. É um edulcorante com função anticristalizante e estabilizadora.	Solúvel em frio, mas aconselha-se dissolver em quente. Utiliza-se também para a cristalização de todo o tipo de produtos. É um edulcorante com função anticristalizante e estabilizadora.
STEVIA EM PÓ	Adoçante natural.	Para utilização em confeitaria e pastelaria.
TREALOSE	Hidrato de carbono (dissacarídeo) obtido do amido de tapioca. Agente de volume resistente à congelação (evitando a formação de cristais). Característico pela grande capacidade de absorção de água e redução da sua atividade, atua como barreira protetora de humidade. Tem uma baixa higroscopicidade, de doçura suave e alta persistência de doçura.	Alta estabilidade ao ácido e ao calor, pelo que, devido à alta temperatura de transição vítrea (117 °C) confere ao produto uma grande estabilidade.

XILITOL EM PÓ

Edulcorante. O mesmo poder adoçante que o açúcar branco, com menos calorias que este.

Para adoçar qualquer tipo de bebidas frias ou quentes, em confeitaria e para cozinhar.

AÇÚCARES ESPECIAIS

Sortido	Propriedades · Origem	Aplicações
AÇÚCAR COM EXTRATO DE VAGENS DE BAUNILHA BOURBON MADAGÁSCAR	Açúcar com extrato de baunilha elaborado a partir de vagens de Madagáscar.	Emprega-se muito em confeitaria, para elaborar bolachas e nata batida.
AÇÚCAR DE COCO	100% Açúcar de coco.	Emprega-se como adoçante.
AÇÚCAR MASCADO	Açúcar húmido de sabor intenso. Cor escura.	
AÇÚCAR PANELA	Açúcar de cana integral sem refinar. Produto obtido por evaporação e concentração dos sumos da cana-sacarina.	Emprega-se como adoçante. Alimento natural de alto valor energético. A panela é pulverizada, o que facilita a sua utilização e a sua solubilidade.

PETA E CAMELO

Sortido	Propriedades	Aplicações
PETA SPARK	Peças granuladas de caramelo gaseificado que estala na boca em contacto com a saliva.	Todas as que quisermos para obtermos este efeito efervescente e original.
CHOCO PETA SPARK	O Choco Peta Spark é igual, mas coberto de chocolate.	

AÇÚCAR EM PÉROLA

Sortido	Calibre	Propriedades	Aplicações
AÇÚCAR GRÃO GRANDE	4-4,5 mm	Açúcar refinado de primeira qualidade, peneirado para garantir as especificações de calibre.	Ideal para <i>panettone</i> , roscas, brioche, gofres, etc.
AÇÚCAR GRÃO MÉDIO	2-2,5 mm	Cor extrabranda, desfaz-se facilmente na boca.	

AÇÚCARES AROMATIZADOS

Sortido	Propriedades	Aplicações
AÇÚCAR SABOR MENTA		Ideal para dar o toque final aos seus <i>cocktails</i> . Para decorar todo o tipo de bolos, crepes e gofres. Pode-se incorporar em cremes e massas.
AÇÚCAR SABOR ROSA	Proporciona originalidade de cor e sabor às suas receitas.	
AÇÚCAR SABOR VIOLETA		
PÉTALAS DE VIOLETA CRISTALIZADAS	Flores de violeta frescas de cultivo biológico, secas e cobertas de açúcar.	Podem-se usar para decorar sobremesas à base de chantilly, gelados, bombons, etc., e inclusive para acompanhar uma taça de champanhe.