

# TEXTURAS

SURPRISES

*Albert y Ferran Adrià*



**Barattolo da 700 g**

**MANITOL** è un edulcorante ottenuto tramite idrogenazioni del Fruttodio -D. Possiede una scarsa igroscopicità e non è umettante, può raggiungere i 400°C senza bruciarsi. In confronto al saccarosio, possiede uno scarso potere edulcorante ( 50 - 60 %)

**Caratteristiche:** polvere bianca, inodore e cristallina

**Preparazione:** fondere a fuoco medio finchè non si è completamente sciolto. Facendo molta attenzione, ricoprire il prodotto da cristallizzare. Prodotto alimentare.

**Raggiunge temperature molto elevate: utilizzare con le dovute protezioni.**

**Ingredienti:** Manitolo ottenuto tramite idrogenazione (E421i)