

**irca****Linea zuccheri****LEVOSUCROL**

Marshmallow

**FASE 1**

LEVOSUCROL g 300

Acqua g 250

Zucchero g 950

**FASE 2**

JOYPASTE (gusti frutta) g 180-200

JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM g 500

Acqua g 500

**Fase 1**

Cuocere zucchero, acqua e LEVOSUCROL a 110°C e versare in planetaria con frusta.

**Fase 2**

A parte miscelare con frusta acqua, JOYPASTE e JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM ed aggiungere il composto ottenuto alla miscela di zuccheri. Montare in planetaria con frusta a media velocità fino al raffreddamento della miscela, circa 25 minuti. Versare la miscela in stampi di silicone od in cerchi di acciaio con un fondo di silicone. Porre in frigorifero per almeno 3 ore. Smodellare e spolverare con BIANCANEVE PLUS. Tagliare nelle forme desiderate e ripassare in BIANCANEVE PLUS.

**Dosaggi con altre paste:**

Joypaste Menta: g 60-70

Joypaste Bubblefan: g 60-70

Joypaste Light blue: g 65-75

Joypaste Vaniglia: g 50-60

Joypaste Tiramisù: g 180