

月饼糖浆

产品名称	月饼糖浆
公司名称	徐州市新沂市恒惠淀粉糖有限公司
价格	5200.00/吨
规格参数	
公司地址	江苏省徐州市新沂经济开发区天津路
联系电话	0516-88965708 13921753782

产品详情

新沂市恒惠淀粉糖有限公司开发的一种月饼专用糖浆。它是以高麦芽糖浆、优质白砂糖、低聚木糖为主要原料，辅以其它原料精加工而成，又叫有糖糖浆，该产品主要应于各种高、中、低档月饼的制作。

月饼专用糖浆在饼皮的制作过程中起到的作用如下：

1. 上色快、色泽鲜艳、均匀；2. 回油性好；3. 有较好的保湿效果；4. 防止月饼制作过程中出现大脚及泻脚；5. 烘烤时花纹清晰，柔软可口；6. 可防止返砂现象产生。

该产品在生产过程中主要应用于月饼和面中。在和面过程中面团的软硬主要由月饼专用糖浆来调节，否则面粉上筋，使面团弹性增大，易收缩，花纹不清。使用时必须先用枧水中和糖浆的酸性，使饼皮呈碱性，让饼皮在烘烤时易着色。

该产品的添加量按面粉投入干基计算，以面团的软硬来调节添加量。例如：

饼皮制作配方（仅供参考）：低筋粉100斤，月饼专用糖浆80斤，花生油30斤，枧水2斤，使用时先用枧水将糖浆中和成碱性，然后与面粉混合，搅拌均匀，面团的软硬必须用糖浆和面粉来调节，不得加水。

主要配料：蔗糖、果糖、葡萄糖