



# KageButikken

*Hæderer*



Kontor: Flinterenden 4, 4 th., 2300 København S  
Butik: Roholmsvej 15, 2620 Albertslund, Tlf. 48 24 60 48/ 26 17 09 73  
CVR nr. DK 26 80 78 83, [www.kagebutikken.dk](http://www.kagebutikken.dk), [info@kagebutikken.dk](mailto:info@kagebutikken.dk)

## **Trimoline/Invertsukker**

Trimoline eller Invertsukker, som det også kaldes er en tyktflydende cremet hvid sukkermasse indeholdende vand, som allerede er stabiliseret. Det betyder, at det heller ikke krystalliserer, når det fryses.

Trimoline anvendes for at forhindre rekrystallisation af sukkeret, så det bliver hårdt. Det øger strukturen og glatheden af fyldet og øget samtidig holdbarheden ved at bevare fugten. Anvendes derfor meget i ganaches/fyld til chokolader og issorbet.

Holdbarheden for Trimoline er ca. 6 måneder, afhængigt af opbevarings- og klimaforhold. Trimoline der af en eller anden grund begynder at krystallisere, kan genskabes ved forsigtig opvarmning.

Honning er primært en blanding af glukose og fructose, hvilket giver en lignende egenskab til Trimoline. Det giver mulighed for at forblive flydende i længere tid og kan til dels erstatte Trimoline, hvis dette ikke kan skaffes.

*Går der kage i kagen, som skal bages til dagen, får du hjælp i panikken, ring til KageButikken!*