



Ficha Técnica

← Menú

🖨 Imprimir

Denominación:

ESTABILIZANTES INTEGRADOS SABORIZADOS ARTELADO (Estabilizante con Emulsionante Sabor y Color).

Descripción:

Los ESTABILIZANTES INTEGRADOS CON EMULSIONANTE SABOR Y COLOR ARTELADO son la combinación de gomas y emulsionantes apropiadamente elegidos para dar un cuerpo cremoso al Mix más la dosificación justa de sabor y color.

Alguna de las ventajas obtenidas con el uso de ESTABILIZANTES INTEGRADOS ARTELADO :

- Simplifican enormemente el trabajo del Artesano Heladero.
- Permite formulaciones propias ya que cada fabricante podrá seleccionar sus materias primas.
- Provee un cuerpo firme y textura cremosa.
- Muy buena liberación de los sabores.
- La viscosidad (espesamiento) máxima se obtiene inmediatamente después del procesado (pasterización), por lo que no es necesario ningún período de maduración.

Para la optimización en la utilización de los ESTABILIZANTES INTEGRADOS ARTELADO es conveniente calentar la mezcla de helado a por lo menos 70 - 75o C y luego enfriar, antes de elaborar, si bien es posible su utilización en frío no se obtendrá el 100% de sus capacidades.

Los helados elaborados con ESTABILIZANTES INTEGRADOS ARTELADO tienen un cuerpo firme, tenaz y una textura suave y cremosa.

Dosificación y Empleo:

Vienen en 2 Tipos. Dosis 30 Gr x Kg de Mix y Dosis 15 Gr x Kg de Mix. Deberá colocarse mezclado con otros integrantes secos en el pasteurizador antes de los 60°C. Llevar hasta 75°C, mantener x 5 minutos y luego enfriar hasta 5°C para ser entregado a la fabricadora.