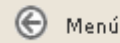




Ficha Técnica



Menú



Imprimir

Denominación:

EMULSIONANTE EM2 - GEL - Emulsionante para helados , pastelería y repostería.

Descripción:

Pasta translúcida en forma de gel, homogénea de consistencia semisólida.

Aplicación en Helados:

En la elaboración de helados de agua o leche, artesanales con máquina horizontales y para máquinas continuas con gran incorporación de aire. Se debe utilizar en forma conjunta con un estabilizantes neutros.

Apto para su uso en frío.

- Facilita la incorporación de gran cantidad de aire (overun) , con lo que se obtienen latas más livianas.
- Mayor estabilidad durante la conservación en cámara.
- Confiere una textura muy cremosa y homogénea

Según el tipo de helado elaborado se utiliza entre 0,6 y 1 % (8 a 10 g por Kg de mezcla).

Características:

Es el Mejor del mercado Argentino. Compite con los de origen Alemán a un precio mucho más competitivo.

Se utiliza para lograr un mayor volumen en el helado y paralelamente conferir una textura suave y cremosa.

Otras aplicaciones son:

- Helados Tipo Mousse
- Cremas para batir (Tipo Chantilly en polvo)
- Postres espumosos tipo Mousse
- Polvos para Helados y postres Helados
- Polvos para helados Soft y artesanales
- Cremas de relleno y decoración de tortas.

Aplicación en Pastelería y Repostería:

Es una pasta de características definidas que se utiliza incorporada a distintas masas batidas (BIZCOCHUELO, PIO NONO, VAINILLAS, BUDIN INGLES, ETC.) para lograr las siguientes ventajas:

1. Permite mezclar todos los ingredientes del batido en una sola etapa
2. Reduce considerablemente el tiempo de batido (4 - 6 min. de batido total) y sin afectar la calidad.
3. Mejora la calidad del bizcochuelo, budín, vainillas, etc., dando más volumen y textura más pareja y esponjosa.
4. Permite utilizar menos huevos (ver recetario adjunto).
5. Aumenta la vida útil de los productos elaborados ya que este emulsionante estabiliza la humedad, compleja el almidón y mantiene la frescura por más tiempo.
6. Simplifica el trabajo, no siendo necesaria la mano de obra especializada.

7. Aumenta el rendimiento.

8. Realza el sabor de los productos por presentar éstos una textura más liviana.

Uso:

A nivel indicativo utilizar las siguientes proporciones según el producto:

- Bizcochuelo: entre 6 y 8 % sobre harina
- Bizcochuelo de chocolate: entre 8 y 10 % sobre harina
- Piononos: entre 8 y 12 % sobre harina
- Vainillas: entre 7 y 9 % sobre harina
- Budines: entre 4 y 6 % sobre harina

Forma de uso:

Mezclar con el agua o la leche tibias con buena agitación , luego agregar el resto de los ingredientes

Es posible elaborar en frío pero habrá que asegurarse que se disuelva bien hasta que la mezcla quede totalmente homogénea