



Ficha Técnica

← Menú

🖨️ Imprimir

Denominación:

SUPLEMENTO MOUSSE

Descripción:

Polvo blanco a ligeramente amarillento.

Características:

Se utiliza principalmente en productos instantáneos en polvo y para la elaboración de cremas heladas tipo Mousse

Las principales 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.

Propiedades:

El **SULEMENTO MOUSSE** es soluble en agua o leche frías, y se puede batir sin el agregado de ingredientes adicionales.

Forma espumas firmes de consistencia estable y agradable textura cremosa, que no presentan sinéresis ni pierden su fina estructura y durante el almacenamiento.

El **SUPLEMENTO MOUSSE** es compatible con todos los agentes espesantes y almidones, lo que hace posible su aplicación en un gran diversidad de productos con muy diferentes sabores, texturas y apariencias.

Los agentes de batido en general están preparados para ser utilizados con leche (o agua) frías, pero el **SUPLEMENTO MOUSSE** puede ser utilizado eficientemente aún a temperaturas del orden de los 15 - 25° C, es decir que permite preparaciones a temperatura ambiente, lo que en muchos casos puede ser muy ventajoso.