SVELTO 178/C 10

Emulsionante in pasta morbida di colore bianco traslucido, a base di monogliceridi dall'elevata capacità montante. Il suo utilizzo in pasticceria consente di produrre pan di Spagna, Savoiardi e masse montate base uovo in generale, miscelando e montando insieme tutti gli ingredienti. Le masse montate rimarranno tali a lungo ed i prodotti finiti saranno perfettamente sviluppati, soffici, con struttura sempre regolare. Nella preparazione di gelati, invece, conferisce ai prodotti finiti un volume più elevato ed una cremosità superiore che conservano più a lungo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01100147

CLAIM

MODALITÀ D'USO

GELATI
aggiungere 4-6 grammi/litro alla miscela base prima del processo di raffreddamento. Con mantecatori orizzontali la dose d'impiego deve essere leggermente ridotta.
PAN DI SPAGNA
aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione dell'1-2 % sul peso totale, in funzione della ricetta e dell'apparecchiatura disponibile. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare per circa 3/6 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.

DENOMINAZIONE TECNICA

coadiuvante per gelati e prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.