



# REPOSTERÍA CREATIVA



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## GASIFICANTE BAKING SODA

AGENTE ALCALINO  
LEUDANTE EN POLVO



0 kcal/g

### LEUDANTE / ANTIÁCIDO

GASIFICANTE

DAYELET BAKING SODA es un bicarbonato sódico molido finamente que se presenta en forma de polvo blanco, ligeramente amargo. Su propiedad principal es su carácter antiácido. Por tanto se usa para alcalinizar, es decir neutralizar la acidez de bebidas, recetas de cocina y de repostería casera. A parte de sus múltiples aplicaciones, también puede utilizarse en lugar de los polvos de hornear para ayudar a subir a las masas. Cuando entra en contacto con el agua empieza a desprender lentamente gas carbónico, pero cuando se supera la temperatura de los 50°C se descompone totalmente, formando gas carbónico, agua y carbonato. Este efecto leudante mejora la textura y la esponjosidad de las masas.

#### INDICADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:

diabéticas, celíacas, vegetarianas, veganas y dietas de control de peso.

#### INGREDIENTES:

bicarbonato sódico en polvo fino.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

0 kcal/100g. Hidratos de carbono: 0%. De los cuales son polioles: 0%. Otros hidratos: 0%. Fibra alimentaria: 0%.

Grasas: 0%. De las cuales son saturadas: 0%. Proteínas: 0%. Sal: 28,8%.

Los componentes de nuestras formulaciones **NO CONTIENEN GLUTEN**.

Hipertensión: contiene aproximadamente un treinta por ciento de sal.

#### MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/baking-soda.html>

**SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA,  
SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA,  
SIN COLESTEROL Y SIN FRUTOS SECOS.**

A parte de sus propiedades alcalinizantes y leudantes, el hecho de presentarse en forma de polvo muy fino influye notablemente en la calidad final de los postres. En repostería creativa se mezcla con dos partes de DAYELET CRÉMOR TARTARO para conseguir una gasificación más intensa en desarrollos rápidos. Se usa en múltiples recetas de bizcochos, planchas de bizcocho, madalenas, muffins, melindros, plum-cakes, mantecados, masas fritas, etc., y siempre en dosis que pueden ir de 2 a 5 gramos por kilo de harina y que se añade encima o mezclados con ésta. Su incorporación a las masas fritas y a las harinas de rebozar disminuye la absorción del aceite dejando unas piezas menos pesadas y más digeribles.



Emulift Ibérica, s.l.  
c/ Copérnico, 40 n.4  
08784 Piera (Barcelona).  
Reg. Sanitario: 31.25/B.