



REPOSTERÍA CREATIVA



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

TEXTURIZANTE EN POLVO

CMC

GOMA CELULOSA
ESPESANTE VEGETAL



1,12 kcal/g

ESPESANTE VEGETAL EN POLVO CMC, GOMA CELULOSA

DAYELET CMC es un polisacárido procedente de las paredes celulares de plantas leñosas y no es soluble en agua. CMC funciona muy bien como fuerte espesante en amplias aplicaciones debido a su gran capacidad de hidratación y a su viscosidad muy alta. Se presenta en forma de polvo blanco y se disuelve tanto en frío como en caliente, con fuerte agitación. Aporta elasticidad al fondant para obtener una buena pasta de goma, evitando que se pegue (propiedad secante). En cupcakes, con media cucharada pequeña por 250g de fondant es suficiente para amasarlo y modelarlo bien. Es un producto que se emplea desde hace muchos años en toda clase de alimentos y bebidas debido a que aporta una estructura neutra que estabiliza el contenido de líquidos y también crea geles transparentes y termorreversibles.

INGREDIENTES:

Goma celulosa en polvo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

112 kcal / 470 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 0%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 0%, almidones 0%.
Fibra alimentaria: 56%. Proteínas: 0%. Sal: 22,5%.
Índice Glucémico Cero. No aporta calorías.
Un consumo excesivo puede producir saciedad y efecto laxante.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/cmc.html>

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

DAYELET CMC en frío actúa como goma espesante y en caliente como gelificante, y evita que el azúcar cristalice. Se hidrata correctamente a temperatura ambiente. Para la formación de geles debe calentarse entre 40 / 60° C. Funciona bien entre pH de 5 a 11, y también con licores de más de 40°. Estabiliza la espuma de las proteínas. Sus dosis de empleo pueden ser mínimas como espesante entre un 0,1 % y un 0,5%, y máximas como gelificante entre 1% y 2%. Entre sus aplicaciones creativas podemos mencionar: fondants y pegamentos, y pasta para modelar flores y figuras decorativas, cupcakes, nubes, espumas y zumos, salsas espesas, chicles, helados, merengues, bebidas frías y calientes, rellenos salados, tempuras, rosquillas, waffles, merengues, reconstrucciones de purés, etc.



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