



TEXTURAS

TEXTURAS

EMULSIONANTE

EMULSIONANTE VEGETAL EN PASTA
AGENTE DE BATIDO MULTIFUNCIONAL



4,0 kcal/g

ESTABILIZANTE PARA HORNEAR Y/O CONGELAR AGENTE DE BATIDO MULTIFUNCIONAL

DAYELET EMULSIONANTE es el agente de batido que hemos desarrollado para incorporar aire a todas las recetas que contengan huevos o grasas. Se trata de una moderna formulación de grasas vegetales que se presenta en forma de pasta blanca, neutra de sabor y de larga conservación. Funciona en todas las recetas de postres, helados y al horno, unificando las grasas y el agua. Esta compleja unión aumenta el volumen de las piezas, protege la congelación de las masas y las mantienen frescas durante más tiempo. El apreciable aumento de volumen rentabiliza las elaboraciones y hace que todos estos postres sean siempre más "ligeros" y "con menos calorías".

SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN HUEVO, SIN SOJA Y SIN FRUTOS DE CÁSCARA.

Modo de empleo: mezclar siempre con los líquidos, en frío y luego agitar el total de la mezcla con batidor de varillas. Dosis de empleo del 1 al 2% sobre el total de la masa a batir. Cada gramo de **DAYELET EMULSIONANTE** necesita una cantidad aproximada de 5 g de líquido (agua, claras, jarabes, etc.) para absorber el aire. En el caso de que la mezcla se espese demasiado, debe añadirse el líquido necesario hasta adquirir la textura y el volumen deseados. **DAYELET EMULSIONANTE** es imprescindible para congelar y descongelar tanto las masas crudas como las piezas horneadas.

INGREDIENTES:

Monoestearatos de poliglicerol (E-475)*, polisorbato 60 (E-435), dextrosa, monoestearato de glicerina (E-471)*, sorbitol, humectante (propilenglicol E-1520), acidulante (ácido cítrico) y conservante (ácido sórbico). (*procedentes de aceite de palma).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

417 kcal/1726 kJ. Grasas: 33,3%, de las cuales son saturadas: 32%. Hidratos de carbono: 21%, de los cuales son polioles: 11,8%, azúcares: 8%. Sal: 0,07%.

Índice Glucémico MUY BAJO: 10

MÁS INFORMACIÓN:

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



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