



REPOSTERÍA CREATIVA



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

TEXTURIZANTE EN POLVO

TRAGACANTO

GOMA TRAGACANTO
ESPESANTE VEGETAL



1,7 kcal/g

TEXTURIZANTE EN POLVO: GOMA TRAGACANTO ESPESANTE VEGETAL EN POLVO

DAYELET GOMA TRAGACANTO es un polisacárido procedente de las exudaciones de una especie de arbustos llamados Astragalus que viven a alturas de mil a tres mil metros en bastantes zonas de Oriente Medio. Se presenta en forma de polvo blanco crema, sin olor ni sabor. Su propiedad principal es la de absorber rápidamente gran cantidad de agua tanto fría como caliente, formando geles espesos de gran viscosidad. En realidad en el agua solo se disuelve una parte de la goma que es una fibra soluble, quedando la otra parte insoluble en dispersión. Se emplea para dar elasticidad al fondant y para obtener una buena pasta de goma. En repostería con una cucharada pequeña por 250g de fondant es suficiente para amasarlo y modelarlo bien, y menos de la mitad para la glasa real. Es un producto que se emplea desde hace muchos años en toda clase de alimentos y bebidas.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:
diabéticas, celíacas, vegetarianas, veganas y dietas de control de peso.

INGREDIENTES:
goma tragacanto en polvo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:
170 kcal / 714 kJ por 100g. Grasas: 0%. Hidratos de carbono: 0%. De los cuales son polioles: 0%, azúcares: 0%, almidones 0%.
Fibra alimentaria: 85%. Proteínas: 0%. Sal: 22,5%.
Índice Glucémico Muy Bajo.
Un consumo excesivo puede producir saciedad y efecto laxante.

MÁS INFORMACIÓN:
<https://www.dayelet.com/es/goma-tragacanto.html>

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

DAYELET GOMA TRAGACANTO actúa en frío como goma espesante y aguanta el calor, evitando que el azúcar cristalice. Aguanta bien los valores bajos del pH. Se hidrata correctamente a temperatura ambiente. Con soluciones del 2% al 4% forma geles muy espesos. Sin embargo, después de 24 horas es cuando obtendrá la máxima viscosidad a temperatura ambiente. Sus dosis de empleo también pueden ser mínimas como espesante de líquidos, entre un 0,1 % y un 0,5%. Suele utilizarse en aliños y salsas (incluido el ketchup) a los que aporta textura cremosa. En batidos (smoothies) grasos puede disminuirse la grasa sin perder cremosidad. Entre sus aplicaciones creativas podemos mencionar : fondants, icings, pegamentos, pasta para modelar flores y figuras decorativas, nubes, espumas, salsas espesas, chicles, helados, merengues, rellenos de fruta, bebidas frías y calientes, etc.

DAYELET GOMA TRAGACANTO debe incorporarse al azúcar o a otros sólidos para poder hidratarse bien. Las soluciones quedan completamente hidratadas después de una hora. Se facilita la hidratación con humectantes tipo DAYELET GLICEROL. Para que no se formen grumos es necesario aplicar una fuerza de corte con un agitador fuerte tipo túrmix.



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