



Helado Suave

GOMA GUAR

Es un polisacárido extraído de la semilla de *Cyamopsis tetragonoloba* es altamente soluble en agua y forma soluciones viscosas a bajas concentraciones, se utiliza como agente espesante en numerosas aplicaciones de bebidas, helados, productos de panificación, salsas, comida para mascotas, etc., se presenta en forma de polvo blanco sin olor ni sabor.

CARRAGENINA (CARRALACT DIC 5350)

Es una carragenina estandarizada altamente reactiva con las proteínas de la leche ideal para estabilizar bases para helado, aporta cremosidad y mouthfeel al producto terminado.

Procedimiento:

1. En un recipiente mezclar la glucosa y el agua con agitación constante.
2. Mezclar Goma Guar y Carralact DIC 5350 con azúcar, posteriormente integrar leche en polvo a la mezcla anterior, adicionar esta mezcla a la glucosa con agua y disolver.
3. Calentar toda la mezcla hasta alcanzar a 85 °C en ese momento adicionar grasa vegetal (previamente fundida a 50 °C) mezclada con los monodigliceridos mantener temperatura de 85 °C por 5 minutos, posteriormente adicionar color y sabor.
4. Retirar la base de la fuente de calor.
5. Homogenizar la base en una licuadora a velocidad alta por 1 minuto.
6. Retirar la base de la licuadora y colocarla en un baño de agua fría.
7. Colocar la base fría en la máquina para helados y comenzar a agitar por 25 minutos.
8. Colocar el helado en un recipiente.
9. Mantener en congelación.



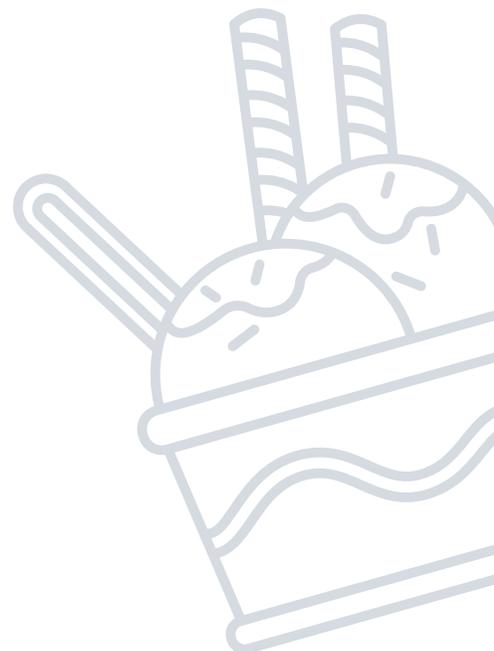
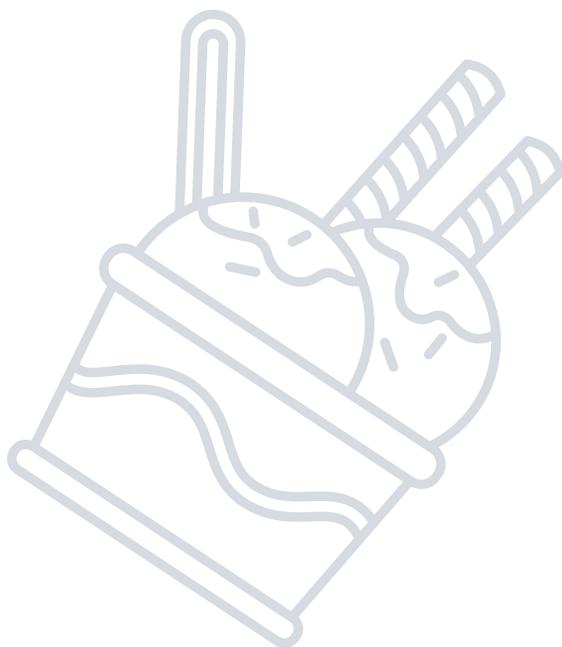
Helado Suave

Fórmula

Ingredientes

%

Agua	68.70
Azúcar	13.00
Leche Semidescremada en Polvo	8.50
Grasa Vegetal	5.50
Glucosa 42 De	3.50
Goma Guar	0.10
Carralact Dic 5350	0.03
Monodigliceridos	0.10
Color Amarillo 5 Sol.1%	0.30
Color Amarillo 6 Sol.1%	0.07
Sabor Vainilla	0.20
Total	100.00



“Gracias por la oportunidad de servirle”