



# Crema Ácida

## POLAR TEX 06730

Es un almidón modificado estabilizado y entrecruzado de maíz waxy, es estable a ciclos de enfriamiento y congelamiento, tiene una textura corta y cuchareable, se utiliza en salsas, cátsup, gravies, rellenos horneables de fruta, etc.

## GOMA DE ALGARROBO

Es una goma de origen vegetal extraída de la semilla de algarrobo, se utiliza como espesante y estabilizante en refrescos, jugos, néctares, salsas, mayonesas, queso para untar, natas, leches vegetales, helados, cremas, etc.

## GOMA GUAR

Es una goma de origen vegetal extraída del endospermo de la semilla de *Cyamopsis tetragonoloba*, aporta alta viscosidad a bajas concentraciones, se utiliza como espesante y estabilizante en jugos, néctares, leches vegetales, helados, queso untable, cremas, etc.

## CARRASOL PGU 5340

Es una carragenina estandarizada que forma soluciones viscosas en agua y leche, se utiliza en aderezos para ensaladas, cremas, leches saborizadas, queso panela, etc.

## Procedimiento para Realizar una Crema Ácida

1. Pesar todos los ingredientes en polvo y mezclarlos.
2. Verter agua en el termomix.
3. Adicionar mezcla de polvo al agua del termomix y disolver en frío.
4. Elevar temperatura del termomix a 65 °C con agitación constante, cuando se alcance la temperatura de 65 °C adicionar grasa vegetal con el monoesterato de glicerilo previamente fundidos a 55 °C sin dejar de agitar.
5. Llevar toda la mezcla a 85 °C por 8 minutos.
6. Por último adicionar ácido cítrico en solución y sabor.
7. Envasar.



*“Gracias por la oportunidad de servirle”*



# Crema Ácida

Agua	74.00
Grasa Vegetal	14.71
Leche Entera En Polvo	5.00
<b>Polar Tex 06730</b>	4.00
Azúcar	0.50
Sal	0.50
Ácido Cítrico en Solución Al 50%	0.40
Monoesterato de Glicerilo	0.30
<b>Goma de Algarrobo</b>	0.10
<b>Goma Guar</b>	0.10
<b>Carrasol PGU 5340</b>	0.03
Benzoato de Sodio	0.10
Sorbato de Potasio	0.10
Sabor Crema	0.10
Dióxido de Titanio	0.06
Total	100.00

