

Leche cremosa

Goma de algarrobo

Las leches saborizadas son bebidas lácteas con ingredientes que les añaden un sabor diferente al natural, mejoran el dulzor y ofrecen una textura más cremosa, presentando un gran reto de estabilidad para la industria.

Procedimiento

- Pesar ingredientes por separado.
- Mezclar azúcar con goma de algarrobo para mejor dispersión.
- Agregar esta mezcla a la leche fría con agitación constante.
- Calentar la mezcla a 80°C-85°C y agitar por 5 minutos.
- Incorporar la sal.
- Enfriar a 60°C, añadir sabor y color.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Embotellar.

Fórmula

Ingredientes	%	Cantidad 500 ml	Cantidad 1 litro	Cantidad 2 litros
Goma de algarrobo	0.3	1.5 g	4.5 g	6 g
Azúcar	6.5	32.5g	65 g	130 g
Leche entera	93.3	466.5 g	933 g	1866 g
Sal	0.05	0.25 g	0.5 g	1 g
Sabor	0.3	1.5 g	4.5 g	6 g
Total	100	500 g	1000 g	2000 g



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com

