



Flan 0% Azúcar

SISTEMA EDULCORANTE (MAKYSWEET ESN 600)

Es un sistema edulcorante grado alimenticio que tiene un poder edulcorante de 600 veces mayor al del azúcar. Se emplea en bebidas, confitería, lácteos, rellenos, jaleas, productos de panificación, etc.

CARRAGENINA (CARRALACT DFL 3170)

Es una carragenina estandarizada ideal para formar geles firmes y cremosos en leche, aporta excelente cremosidad y baja sinéresis en producto final. La firmeza del gel estará en función de la dosis que se utilice de carragenina.

Procedimiento:

1. En un recipiente mezclar Maltodextrina, Carralact DFL 3170, Makysweet ESN 600 hasta su incorporación.
2. Colocar la leche entera líquida en un recipiente de acuerdo a la carga y disolver la mezcla de polvos del paso 1.
3. Calentar la leche a 80°C, adicionar los colores y sabor, mezclar por 1 minuto.
4. Envasar.

Fórmula

Ingredientes	%
Leche Entera Líquida	97.58
Carralact Dfl 3170 (Carragenina)	0.4
Maltodextrina	1.16
Makysweet ESN 600 (Edulcorante)	0.06
Sabor Vainilla Líquido	0.2
Color Amarillo 5 Sol.1% en Agua	0.4
Color Amarillo 6 Sol.1% en Agua	0.2
Total	100

