



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
Polar Tex 06730	4.00
Azúcar	0.50
Sal	0.50
Ácido Cítrico en Solución Al 50%	0.40
Monoesterato de Glicerilo	0.30
Goma de Algarrobo	0.10
Goma Guar	0.10
Carrasol PGU 5340	0.03
Benzoato de Sodio	0.10
Sorbato de Potasio	0.10
Sabor Crema	0.10
Dióxido de Titanio	0.06
Total	100.00

