



Queso Análogo Plant Based

MAKYCHEESE EDAM 051115

Es una mezcla para preparar quesos análogos libre de derivados de leche es ideal para personas que buscan alternativas libres de lactosa y productos de origen animal, se compone básicamente de almidón, carragenina y sabor. El producto terminado presenta buen corte y fundido, se puede rallar sin presentar humedad y no se compacta, es ideal para utilizarse en pizzas, lasaña y platillos cocidos.

Procedimiento para Realizar un Queso Análogo Plant Based

1. Agregar agua en el Termomix, adicionar sal y Makycheese.
2. Mezclar a temperatura ambiente durante un minuto con agitación baja.
3. Calentar mezcla a 85 °C.
4. Una vez alcanzada la temperatura de 85 °C añadir grasa vegetal previamente fundida a 50 °C lentamente sin dejar de agitar.
5. Agitar toda la mezcla por 5 minutos a velocidad media manteniendo la temperatura de 85°C.
6. Vaciar el producto caliente en un molde.
7. Dejar reposar por 24 horas en refrigeración.

Fórmula

Ingredientes	%
Agua	48.0
Makycheese Edam 051115	27.8
Manteca Vegetal	23.0
Sal	1.2
Total	100.0



“Gracias por la oportunidad de servirle”