



Salsa para Escarchar

GOMA XANTANA MALLA 80

Goma Xantana es un polisacárido biológico hidrofílico, se obtiene por la fermentación de carbohidratos utilizando Xanthomona Campestri. Se utiliza como agente estabilizante y espesante. Se comercializa con diferentes tipos de granulometría.

CARGILL TEX-INSTANT 12604

Es uno de nuestros almidones instantáneos más versátiles, funciona como un espesante y aglutinante diseñado para usarse en un amplio rango de aplicaciones. Resistente al calor, acidez y condiciones de cizalla (trabajo mecánico). Se hidrata rápidamente, proporciona alta viscosidad sin cocimiento, bueno en almacenamiento en frío y estabilidad al congelado-descongelado.

Procedimiento para Realizar una Salsa para Escarchar

1. Mezclar en un recipiente azúcar, almidón y **Goma Xantana**.
2. Colocar en el Thermomix glucosa y agua. Subir temperatura a 30 °C con agitación constante hasta disolver por completo.
3. Adicionar lentamente la mezcla de azúcar con almidón y **Goma Xantana**; con agitación constante hasta que se disperse por completo el almidón.
4. Quitar temperatura y adicionar chile en polvo y colorantes; mantener agitación.
5. Poner en un recipiente y dejar reposar mínimo por 12 horas.
6. Empacar

Fórmula

Ingredientes	g
Azúcar	263.75
Glucosa	40.00
Agua	93.80
Chile en Polvo	80.00
Almidón Modificado	16.50
Goma Xantana Malla 80	1.50
Color Rojo 40	3.30
Color Caramelo líquido	0.50
Azul	0.65
Total	500.00

