

Производство мороженого с Akucell AF2785W

Целлюлозный загуститель Akucell® - ингредиент, который широко используется в производстве мороженого различных типов. Рекомендуется использование Akucell® AF2785W, который зарекомендовал себя по ряду показателей, таких как:

- Препятствует образованию кристаллов льда в мороженом, даже при длительном хранении
- Превосходные свойства таяния
- Контроль перерасхода
- Хорошая растворимость, как в холодном, так и в горячем молоке
- Улучшенная текстура



Примеры базовых рецептур

Стандартное мороженое

Состав	%
Вода	59.70
Молочный жир	13.00
Сухое молоко	10.00
Сахар	11.00
Глюкоза	6.00
Эмульгатор	0.10
Каррагинан	0.02
<u>Akucell AF 2785W</u>	<u>0.18</u>
	100.00

Мягкое мороженое

Состав	%
Молоко, жр. 3.6%	83.00
Сахароза	14.00
Масло	2.50
Монодиглицерид	0.25
<u>Akucell AF 2785W</u>	<u>0.25</u>
	100.00

Фруктовый лед

Состав	%
Вода	76.9
Сахар	15.0
Глюкоза сироп	6.0
Фруктовый сок эссенция	2.0
<u>Akucell AF 2785W</u>	<u>0.1</u>
	100.0