

Сублимированная лапша с Akucell AF3265

Целлюлозный загуститель Akucell® - это высококачественный водорастворимый загуститель на основе целлюлозы. В большинстве случаев целлюлозный загуститель используется как загуститель, стабилизатор и текстурообразователь в производстве пищевых продуктов.

Использование Akucell® AF3265 в производстве сублимированной лапши дает следующие преимущества:

- Усиление связи глютена
- Улучшает твердость и прочность
- Снижает впитывание жира при обжаривании
- Снижает эффект разваривания при приготовлении
- Придает мягкий вкус

| Ингредиенты | % |
|----------------|-------|
| Ржаная мука | 100.0 |
| Вода | 32.0 |
| Соль | 1.5 |
| Кальцивая соль | 0.1 |
| Натриевая соль | 0.1 |
| Полифосфат | 0.1 |
| Akucell AF3265 | 0.15 |

Процесс приготовления:

- Растворить соли в воде
- Добавить муку и Akucell® AF3265 в миксер перемешать и добавить соляной раствор
- Перемешивать в течении 4 мин. при средней скорости. После образования теста продолжить перемешивание около 10 мин.
- Полученное тесто нарезать в виде листов
- Полученные листы из теста нарезать на кусочки размером 6x15см и скрутить в полоски
- Пропарить полученные полоски в течении 8 мин.
- Пропаренные полоски теста уложить в формы и обжарить при температуре 160-170°C около 40 сек.
- После выложить полученную лапшу из форм и охладить естественным способом.

