



Соусы с Akucell AF3275

Akucell® Целлюлозный загуститель широко известен, как ингредиент используемый в большинстве соусов. Консистенция которых может варьироваться от легко текущих до высоковязких соусов. Akucell® AF3275 работает как загуститель и улучшает текстуру соусов. Свойства особенно превосходно проявляются даже после процессов стерилизации и охлаждения.



Примеры базовых рецептур:

Соус А

Ингредиенты:

Взбитое молоко	85.53 %
Масло	11.00 %
Крахмал	2.50 %
Соль	0.60 %
Перец	0.07 %
Akucell AF3275	0.30 %
	100.00 %

Растворить сухие ингредиенты в масле. Медленно добавить молоко, далее нагреть получившуюся массу постоянно помешивая.

Соус В

Ингредиенты

Вода	78.35%
Сливки	17.60%
Крахмал	3.10%
Соль	0.80%
Akucell AF3275	0.15%
	100.00%

Добавить смесь всех сухих ингредиентов в смесь воды и сливок и нагреть до 90°С постоянно перемешивая.