



Хлебобулочные изделия с использованием Целлюлозного загустителя Akucell

Akucell® AF 2781W и AF3265 специально разработаны и рекомендуются для применения в хлебобулочных изделиях, таких как хлеб, тарталья, пицца, кексы и проч. Дозировка в пределах 0.10 - 0.30% позволяет улучшить влагоудержание и создает жировой барьер при добавлении в сухую смесь.

Использование загустителя Akucell® в хлебобулочных изделиях дает следующие преимущества:

- Улучшенное влагоудержание
- Продление свежести продукта
- Улучшает пластичность теста
- Увеличивает выход

Akucell® AF2785W необходимо предварительно смешать с мукой и прирофосфатом до добавления других ингредиентов.

Базовая рецептура кекса

Ингредиенты	%
Масло	19.0
Сахар	26.0
Яйца	20.0
Мука	26.0
Вода	6.0
Эмульгатор	1.2
Лимонная кислота	1.0
Соль	0.5
Натрий пирофосфат	0.2
Akucell AF2785W	0.1
Итого	100

