



Акиселл AF3265 в кремах для выпечки.

Акиселл® Целлюлозный загуститель - это высококачественный водорастворимый продукт. Данный продукт используется, как загуститель (водоудерживающий агент), стабилизатор и применяется в большинстве продуктов в пищевой промышленности и индустрии напитков.

Акиселл® AF3265 это специальная высоковязкая (типсотропная) марка целлюлозного загустителя с превосходными свойствами загущения и связывания воды. Использование Акиселл® AF3265 в изготовлении кремов для выпечки позволяет обеспечить:

- Улучшенную текстуру
 - Жирные, сливочные ощущения во рту
 - Улучшает стабильность при выпекании
 - Термостабилен
-
- Смешать ингредиенты в сухом виде и добавить воды
 - Перемешать полученную массу в миксере Хоббарта около 3 минут при высоких оборотах

Ингредиенты	Вес,	гр. %
Мод. крахмал	60.0	20.0
Сухое молоко	90.0	30.0
Сахар	144.6	48.2
Фосфат	1.5	0.5
Акиселл® AF3265	3,9	1.3
Итого:	350	100.0
Вода	750	

