



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.