

LACTOBAKE 80

Sustituto de huevo para
panificación

EGG
FREE

La sustitución de ovoproductos y sus aplicaciones en panadería se ha convertido en un tema de gran importancia a nivel mundial. En muchos países, por diferentes motivos (higiénicos, religiosos, alergénicos o por decisiones personales sobre dietas lacto-vegetarianas), se necesitan nuevas soluciones para recetas sin huevo.

Lactobake 80 está desarrollado para sustituir el huevo en aplicaciones de panadería.


functionality from milk
LACTOPROT

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS


MAGNOLIA 1939

Lourdes Franco

Head Country Perú

+51 979 005 080

lourdes@magnolia1939.com

www.magnolia1939.com

LACTOBAKE 80

Lactobake 80 es un ingrediente altamente funcional a base de proteínas lácteas. Desarrollado específicamente para su uso en panadería, permite sustituir fácilmente el huevo en la receta, ya sea como sustituto parcial o total.

RECOMENDACIÓN: 100% reemplazo

Ovo Producto	Reemplazo con LACTOBAKE 80
1 huevo mediano (60g)	10 g LACTOBAKE 80 + 50 g agua
100 g huevo líquido	16.7 g LACTOBAKE 80 + 83.3 g agua
100 g huevo entero en polvo	61.6 g LACTOBAKE 80
100 g clara de huevo en polvo	110.3 g LACTOBAKE 80

50% reemplazo

Egg Product	Replacement with LACTOBAKE 80
1 huevo mediano (60g)	5g LACTOBAKE 80 + 1/2 huevo + 25 g agua
100 g huevo líquido	8.4 g LACTOBAKE 80 + 50 g huevo liquido + 41.7 g agua
100 g huevo entero en polvo	30.8 g LACTOBAKE 80 + 50 g huevo entero en polvo
100 g clara de huevo en polvo	55.2 g LACTOBAKE 80 + 50 g clara de huevo en polvo

Declaraciones * para LACTOBAKE 80

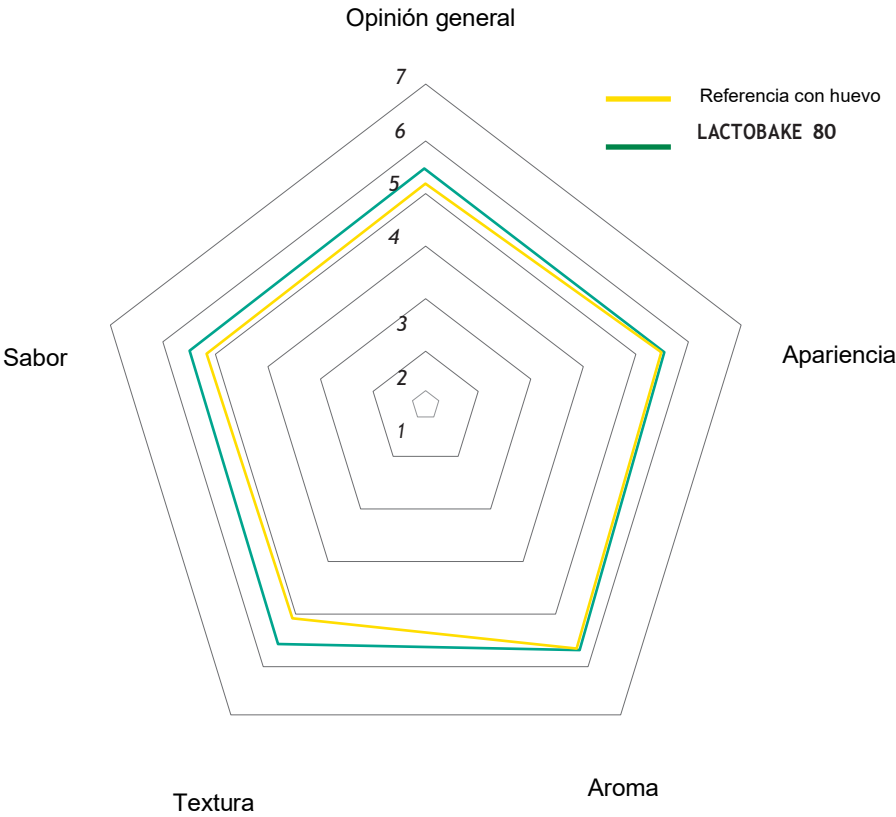
Fuente de proteína
Libre de huevo, soya y gluten
Sin azúcar añadida
Bajo en grasa

POSIBLES APLICACIONES

- Masa de levadura
- Brownies
- Cheesecake
- Muffins
- Waffles
- Bizcocho
- Chifon
- Panqueques



TEST SENSORIAL EN ALEMANIA Prueba afectiva



FORMULACIÓN DE BIZCOCHO

Ingredientes	Dosis (%)
Agua	18.30
Harina de trigo	27.70
Almidon de maiz	1.00
Azúcar	24.00
Vainillina	0.02
Margarina	21.00
LACTOBAKE 80	3.70
Goma Xantan	0.12
Polvo de hornear	1.00
Sal	0.35
Glicerina	1.50
Sorbato de potasio	0.20
Spongolit 455®	1.11

Preparación de Bizcocho (~300g)

Disuelva el sorbato de potasio en agua.
Remueva con los demás ingredientes durante 3 minutos hasta obtener una masa homogénea.

Rellenar las bandejas para hornear con la masa y hornear durante aproximadamente 35 minutos en un horno de convección precalentado a 195°C.

BIZCOCHUELO

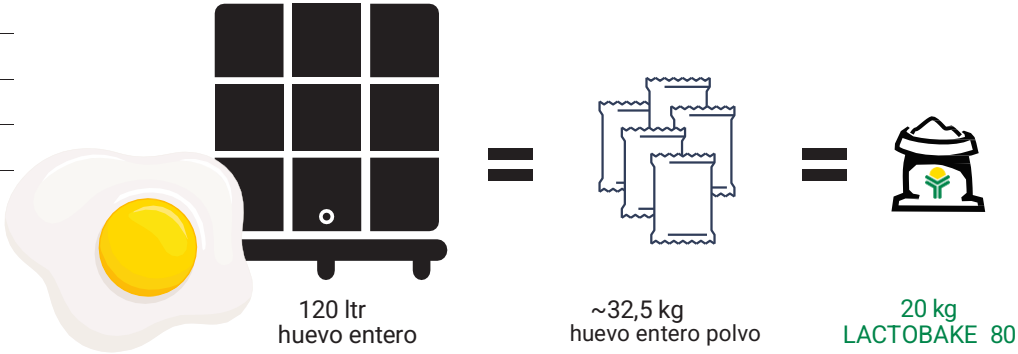
Presentamos nuestro sustituto de huevo totalmente natural LACTOBAKE 80: ¡la solución perfecta para preparar bizcochos livianos, esponjosos y deliciosamente húmedos sin huevos! Elaborado con ingredientes lácteos, imita a la perfección la textura y el poder aglutinante del huevo, garantizando que tus pasteles crezcan de maravilla en todo momento. ¡Dile adiós a los huevos y hola a un sinfín de posibilidades para hornear con nuestro sustituto de huevo versátil y fácil de usar.

RECETA BIZCOCHUELO

Ingrediente	Dosis (%)
Harina	28.9
Azúcar	26.0
LACTOBAKE 80	3.0
Emulsificante	2.6
Bicarbonato de sodio	0.7
SAPP 15	0.3
Almidón de maíz	3.2
Sal	0.1
Goma Xantan	0.1
Polvo de hornear	0.5
Agua	34.2
Aceite	0.4

Preparación

1. Tamizar y mezclar todos los ingredientes secos.
2. Agregar los ingredientes secos al agua y mezclar a baja velocidad.
3. Mezclar la masa a mayor velocidad.
4. Agregar el aceite mientras se mezcla a baja velocidad durante 1 minuto.
5. Usar un molde para pastel de 20x7,5 cm y llenar con 500 g de masa.
6. Hornear a 180 °C durante 30 minutos con fuego alto y bajo.



BENEFICIOS CLAVE

Reducción de costo

Siempre disponible

Vida útil de 2 años

Almacenamiento óptimo

MUFFINS

Descubra nuestro LACTOBAKE 80: ¡diseñado para aportar textura y humedad a sus muffins! Este innovador ingrediente ayuda a que los muffins crezcan esponjosos y dorados sin necesidad de huevo. Perfecto para reposteros que buscan una alternativa sencilla y de alta calidad, se integra a la perfección en cualquier receta. ¡Disfruta de muffins suaves y deliciosamente húmedos en todo momento con nuestro LACTOBAKE 80, fácil de usar!

RECETA DE MUFFINS

Ingredientes	Dosis (%)
LACTOBAKE 80	5.53
Harina	26.80
Agua	23.67
Azúcar	23.53
Aceite	17.65
Cocoa	3.00
Almidon	1.00
SAPP 28	0.65
Sal	0.59
Bicarbonato de sodio	0.40
Emulsificante	0.12
Sabor Vainilla	0.06

Preparación

1. Pesar los ingredientes secos
2. Mezclar los ingredientes secos hasta que estén homogéneos
3. Pesar los ingredientes húmedos
4. Agregar los ingredientes húmedos a los secos mientras se mezcla
5. Mezclar de 3 a 4 minutos a velocidad 5 (KitchenAid) hasta que los ingredientes estén homogéneos
6. Verter la masa homogénea en una bandeja para muffins
7. Precalentar el horno a 170 °C
8. Hornear durante 16 minutos sin ventilación



* Las declaraciones deben validarse para cumplir con la legislación local



11/2024 - Photos ©shutterstock.de



REPRESENTANTES EXCLUSIVOS



Lourdes Franco

Head Country Perú

+51 979 005 080

lourdes@magnolia1939.com

www.magnolia1939.com



www.lactoprot.de