



LACTOPROT

functionality from milk



REPRESENTANTES EXCLUSIVOS



MAGNOLIA 1939

Lourdes Franco

Head Country Perú

+51 979 005 080

lourdes@magnolia1939.com

www.magnolia1939.com

Lactobake 80

Sustituto de Huevo para Panificación

LACTOBAKE 80

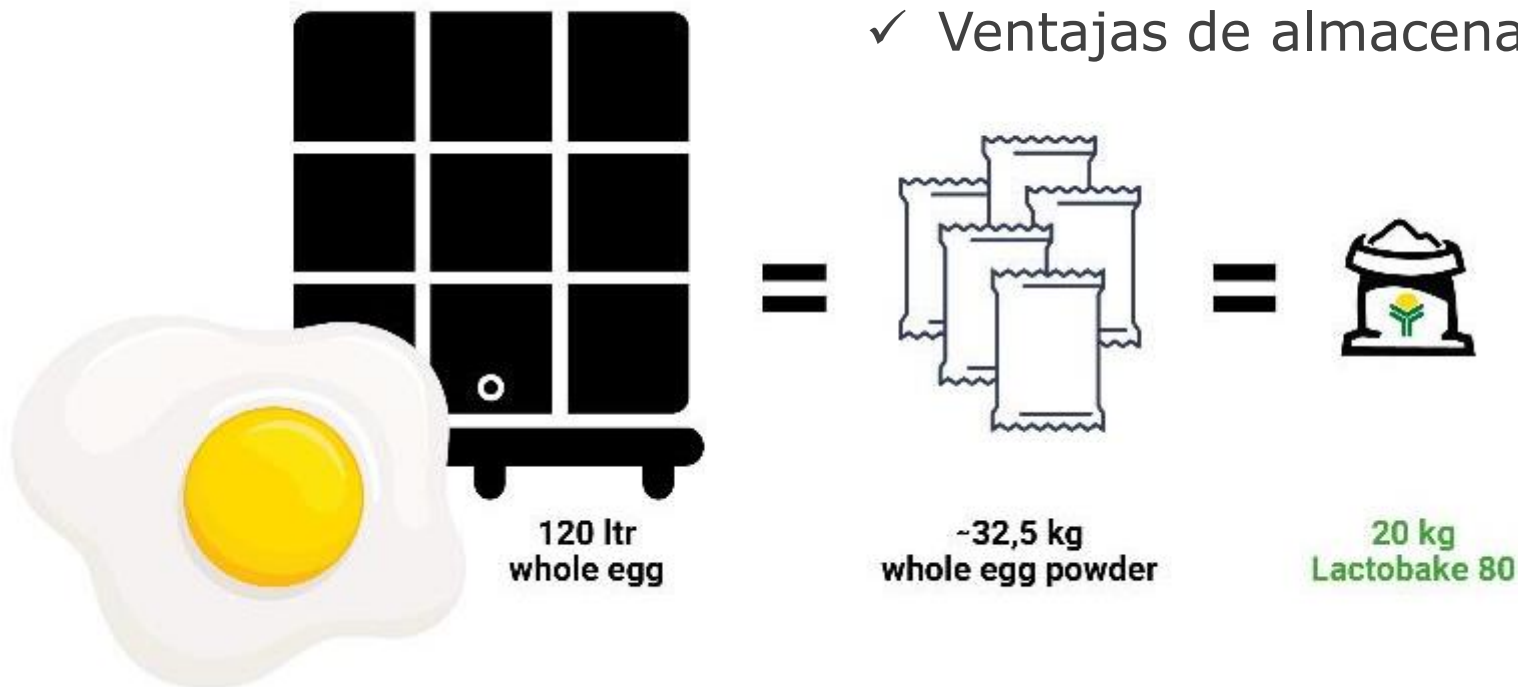
Sustituto de Huevo para Panificación



PROTEÍNA DE LECHE
ALTAMENTE FUNCIONAL

Beneficios Lactobake 80 vs. huevo:

- ✓ Económico
- ✓ Siempre disponible
- ✓ Producto de panadería sin huevo, bajo en grasa
- ✓ Mejor duración (24 meses)
- ✓ Ventajas de almacenamiento



LACTOBAKE 80

Sustituto de Huevo para Panificación



Otras aplicaciones

- Bizcochos (masas de levadura)
- Brownies
- Cheesecake
- Muffins
- Waffles
- Churros
- Base para pastel / Pastel de capas
- Pancakes



LACTOBAKE 80

Sustituto de Huevo para Panificación



Dosis recomendada: 100% de sustitución de huevo

Huevo (o derivado de huevo)	Sustitución con Lactobake 80
1 huevo mediano (60 g)	10 g Lactobake 80 + 50 g agua
100 g huevo liquido	16.7 g Lactobake 80 + 83.3 g agua
100 g huevo en polvo	61.6 g Lactobake 80
100 g clara de huevo en polvo	110.3 g Lactobake 80



LACTOBAKE 80

Sustituto de Huevo para Panificación



Dosis recomendada: 50% de sustitución de huevo

Huevo (o derivado de huevo)	Sustitución con Lactobake 80
1 huevo mediano (60 g)	5 g Lactobake 80 + ½ huevo + 25 g de agua
100 g huevo líquido	8.4 g Lactobake 80 + 50 g huevo líquido + 41.7 g agua
100 g huevo en polvo	30.8 g Lactobake 80 + 50 g huevo en polvo
100 g clara en polvo en polvo	55.2 g Lactobake 80 + 50 g clara de huevo en polvo



LACTOBAKE 80

Sustituto de Huevo para Panificación



BIZCOCHO DE FÓRMULA

Ingredientes	Dosis (%)
Agua	18.3
Harina de trigo	27.70
Almidón de maíz nativo	1.00
Azúcar	24.00
Vainilla	0.02
Margarina	21.00
Lactobake 80	3.70
Xantano	0.12
Levadura en polvo	1.00
Sal	0.35
Glicerina	1.50
Sorbato de potasio	0.20
Spongolit 455®	1.11

Ejemplo de bizcocho de preparación (~300g)

- Disolver sorbato de potasio en agua.
- Revuelva con otros ingredientes durante 3 minutos hasta que la masa sea homogénea.
- Llene la masa en bandejas para hornear y hornee durante aproximadamente 35 minutos en un horno de convección precalentado a 195°C.

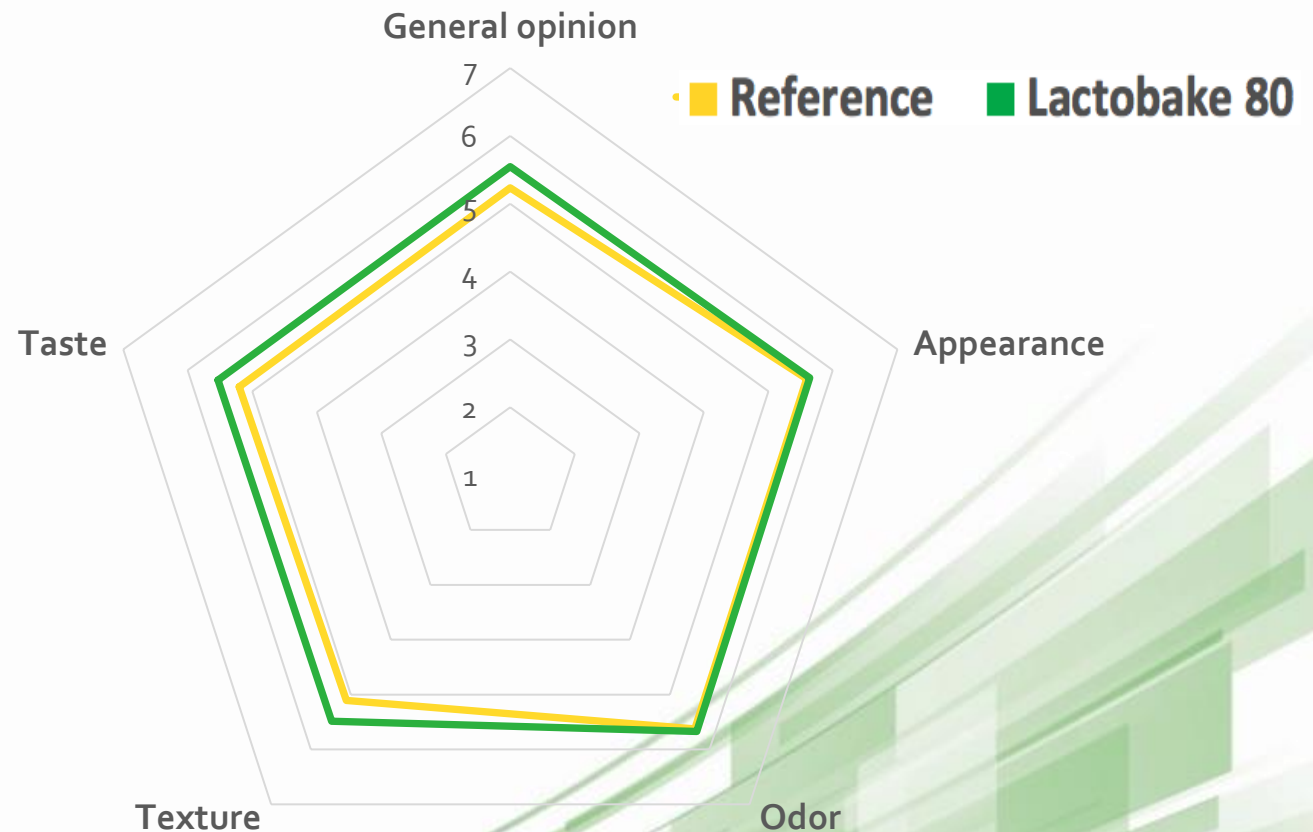
LACTOBAKE 80

Sustituto de Huevo para Panificación

Prueba sensorial en Alemania



Resultados gráficos



LACTOBAKE 80

Sustituto de Huevo para Panificación



LACTOBAKE 80

Sustituto de Huevo para Panificación



CLAIMS *para Lactobake 80**

- Alto aporte de proteína
- Libre de huevo, soya y gluten
- No aporta azúcares
- Bajo en grasa



** las declaraciones deben ser revisadas para el cumplimiento de la legislación local*



LACTOPROT
functionality from milk



Gracias por su atención

www.lactoprot.de