

LACTOWHIP

Estabilización de crema
batida con grasa vegetal



©shutterstock

Las cremas para batir vegetales son cada vez más populares en hogares y hostelería gracias a sus numerosas ventajas. Con nuestra solución LACTOWHIP, le ofrecemos numerosas ventajas en la producción de su crema para batir premium con grasas vegetales. Especialmente en postres y decoración de pasteles, nuestros productos le ayudan a controlar los costes y a ofrecer un alto rendimiento en cuanto a sabor y textura.


LACTOPROT
functionality from milk

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS



Lourdes Franco

Head Country Perú

+51 979 005 080

lourdes@magnolia1939.com

www.magnolia1939.com

LACTOWHIP

PARA ESTABILIZACIÓN DE CREMA BATIDA CON GRASA VEGETAL

Beneficiarse de las excepcionales características de nuestro **LACTOWHIP** para batir crema con grasa vegetal, aumentando la viscosidad y estabilizando la espuma. Disfrute de sus efectos sensoriales, como una agradable textura en boca y una excelente capacidad de retención de aire. Nuestro producto le ayudará a controlar los costos y, al mismo tiempo, a ofrecer un alto rendimiento en la calidad de sus productos premium.

FORMULACIÓN

Ingredientes	Dosis (%)
LACTOWHIP VFWC 30	7.65
Agua	54.335
Palmkernel grasa hidrogenada	25
Azúcar	8
Dextrosa	5
Aroma	0.01
Betacaroteno (1% solución)	0.005

Proceso

1. Mezclar el agua y polvo a alta velocidad de batido.
2. Hidratación: 10-20 minutos.
3. Derretir la grasa, agregar en alta velocidad de batido, se recomienda a 50°C.
4. Precalentamiento.
5. Tratamiento UHT a 135 °C, 2-5 segundos.
6. Enfriamiento a 60-70 °C.
7. Homogeneización a 140/15 bar.
8. Enfriamiento y llenado a 10-20 °C.
9. Almacenamiento: refrigerado.

BENEFICIOS CLAVE

Sensación cremosa en boca

No sobre-batido

Económico

Resistencia a la congelación y descongelación

Hasta un 250 % de rendimiento

