

CEAMTEX[®]
Alginato

CEAMFIBRE[®]
Fibra cítrica



- Repostería -

CREMAS PASTELERAS

CEAMTEX[®] & **CEAMFIBRE**[®]
para diferentes texturas
y estabilidad térmica

CEAMSA ofrece una amplia gama de productos que proporcionan diferentes texturas y estabilidad tanto al horneado como a ciclos de congelación/descongelación. A su vez disponemos de alternativas para recetas con etiquetado limpio (sin número E).



Alginato para cremas estables al horneado

Ceamtex BC 90-881 & Ceamtex BC 91-612
& Ceamtex BC 91-182



Fibra cítrica para cremas clean label

Ceamfibre Vis 91-434

VENTAJAS

- Amplia gama de texturas.
- Gelificación en frío.
- Estabilidad al horneado.
- Estabilidad a ciclos de congelado /descongelado.
- Reducción de la transferencia de humedad.
- Aumento de la vida útil.
- Etiquetado limpio, sin N°E.
- Alternativa de horneado en fresco: Ceamtex BC 90-881.



RECETA BÁSICA PARA CREMAS INSTANTÁNEAS

INGREDIENTES

Ingredientes	crema normal	crema cacao
Ceamtex BC/ Ceamfibre VIS	1.0	0.6
Leche semidesnatada en polvo	12.0	11.0
Almidón de maíz pregelatinizado	6.0	5.0
Azúcar	18.0	17.0
Cacao en polvo	-	3.0
Chocolate	-	8.0
Agua	63.0	55.4

VALORES NUTRICIONALES

Componentes	crema normal	crema cacao
Grasa	0.1%	4.1%
Proteínas	4.2%	5.5%
Carbohidratos	30.6%	32.9%
Materia seca	34.9%	42.4%
Kcal/J totales	140/595	190/802

RECETA BÁSICA PARA CREMAS

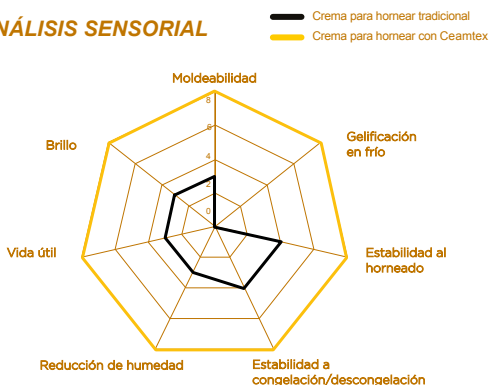
INGREDIENTES

Ingredientes	crema normal	crema cacao
Ceamtex BC/ Ceamfibre VIS	0.6-1.0	0.6-1.0
Leche semidesnatada en polvo	11.5	10.0
Almidón de maíz	11.5	10.0
Azúcar	18.0	16.0
Cacao en polvo	-	3.0
Chocolate	-	8.0
Agua	58.0	52.0

VALORES NUTRICIONALES

Componentes	crema normal	crema cacao
Grasa	0.1%	4.1%
Proteínas	4.0%	5.1%
Carbohidratos	35.1%	36.0%
Materia seca	39.3%	45.2%
Kcal/J totales	158/669	201/849

ANÁLISIS SENSORIAL



CEAMSA - Guías de Aplicación

- AGL nº 5019 Cremas pasteleras de cacao instantáneas con Ceamtex BC
- AGL nº 5026 Cremas pasteleras instantáneas con Ceamtex BC
- AGL nº 5028 Cremas pasteleras con Ceamtex BC
- AGL nº 5029 Cremas pasteleras de cacao con Ceamtex BC
- AGL nº 5031 Cremas pasteleras con Ceamfibre Vis (Clean label)