



**CEAMGEL<sup>®</sup>**  
*Carragenina*

**CEAMBLOOM<sup>®</sup>**  
*Carragenina*



– Repostería –

# GLASEADO

**CEAMBLOOM<sup>®</sup> & CEAMGEL<sup>®</sup>**

para preparados  
en polvo y geles  
intermedios

**CEAMBLOOM 3240** para aplicación en caliente, da como resultado, un glaseado brillante, que proporciona una capa protectora para productos de pastelería. **CEAMGEL BG 92-193** para aplicación en frío, produce una sustancia viscosa lista para aplicar en la superficie de productos de pastelería, formando una capa homogénea.

 **Carragenina**

Ceambloom 3240  
&  
Ceamgel BG 92-193

## VENTAJAS



- Glaseado brillante y transparente.
- Liberación de sabor óptima.
- Sin sinéresis.
- Rápida gelificación.
- Reducción de la pegajosidad.
- Estabilidad térmica.
- Producto vegano y Kosher.



## RECETA BÁSICA DE GLASEADO PARA PASTELERÍA

### INGREDIENTES

%

	Glaseado con Ceambloom	Glaseado con Ceamgel
Ceambloom 3240	0.80	-
Ceamgel BG 92-193	-	1.00
Azúcar	12.00	30.00
Glucosa (DE 42%/SS 80%)	-	43.00
Citrato potásico	0.30	-
Citrato trisódico	-	0.40
Ácido cítrico, 50% W/W	0.30	1.70
Agua	86.60	32.00

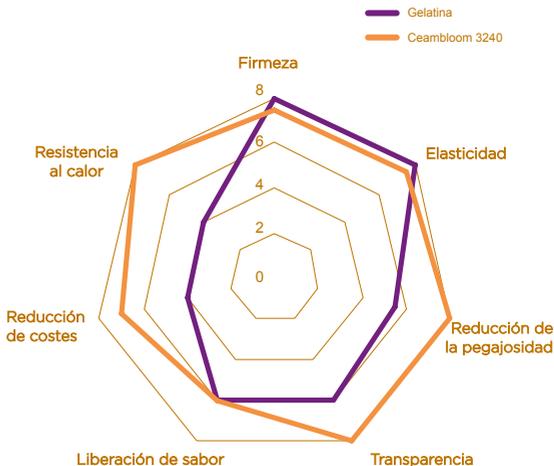
### VALORES NUTRICIONALES

Componentes	Glaseado con Ceambloom	Glaseado con Ceamgel
Carbohidratos	13.30%	67.40%
Materia seca	13.31%	67.38%
Kcal/kJ totales	53/226	270/1145

## GLASEADO CON CEAMBLOOM Y CEAMGEL

### ANÁLISIS COMPARATIVO

#### Glaseado con Ceambloom



#### Glaseado con Ceamgel



CEAMSA - Application Guidelines

AGL n° 5025 Glaseado untable para tartas

AGL n° 3030 Glaseado para tartas con Ceambloom 3240