



CEAMGEL®
Carragenina



– Confitería –

TOFE DE CAMELO

CEAMGEL® CF 92-133
para soluciones
vegetarianas

CEAMGEL CF 92-133 constituye una solución para producir tofe de caramelo vegetariano. Este producto ayuda a controlar pegajosidad y granulosidad. Ceamgel es clave para producir un delicioso tofe con una buena mordida, pero dando lugar a una textura blanda que se funde en la boca. Ajustando el nivel de uso y los sólidos solubles, un tofe más o menos consistente puede ser obtenido en función de la textura final deseada. Además, Ceamgel permite tanto extrudir como depositar la masa de tofe, ofreciendo un corto tiempo necesario para el endurecimiento.



Carragenina

Ceamgel CF 92-133

VENTAJAS



- ☉ Tofe sin gelatina.
- ☉ Control de la reactividad en leche.
- ☉ Proceso de producción optimizado.
- ☉ Reducción de pegajosidad.
- ☉ Masticabilidad mejorada.
- ☉ Emulsión mejorada.
- ☉ Resistencia al calor.
- ☉ Liberación de sabor



RECETA BÁSICA TOFE DE CARAMELO

INGREDIENTES %

Ceamgel CF 92-133.....	1.00
Azúcar.....	23.30
Sal.....	0.60
Sirope de glucosa.....	30.0 (DE=42%/ss=80%)
Aceite de palma hidrogenado....	15.0
Lecitina (33,3% w/v).....	1.50
Leche condensada.....	29.0
Sabor vainilla.....	Opcional
Agua	Hasta el 100%

VALORES NUTRICIONALES

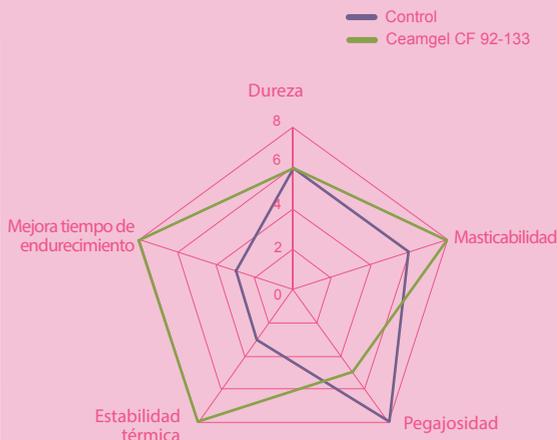
COMPONENTES VALORES

Grasa.....	18.58%
Proteínas.....	2.18%
Carbohidratos	50.02%
Materia seca	70.94%
Kcal/KJ totales	377 / 1578

TOFE DE CARAMELO CON CEAMGEL



ANÁLISIS SENSORIAL



CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL nº 3499 Caramel toffee