

CEAMLACTA®
Carragenina

CEAMTEX®
Alginato



— Lácteos —
**APLICACIONES
EN POLVO**

CEAMLACTA® & CEAMTEX®
para recetas de mousse
y tiramisú
instantáneas

Los productos **CEAMLACTA DP** garantizan el aireado, proporcionando una sensación en boca cremosa y sedosa.

Mejora la estabilidad de las recetas de postres instantáneos gracias a la rápida hidratación de la gama de especialidades de CEAMSA.



Carragenina

CEAMLACTA DP 91-414 F
Para una textura cremosa y firmeza media

CEAMLACTA DP 92-027
Para una textura aireada y ligera



Alginato

CEAMTEX DP 91-611
Para mayor cobertura y textura consistente

BENEFICIOS



- Rápida hidratación
- Solubilidad en frío
- Aireación estable después del montado
- Mejora de la cremosidad y de la sensación en boca



MOUSSE DE CHOCOLATE INSTANTÁNEA RECETA BÁSICA

INGREDIENTES	%
Leche entera	72.00
Azúcar	15.00
Emulsificante instantáneo *	6.00
Cacao en polvo	4.00
Almidón pregel de maíz **	2.00
CEAMLACTA DP 91-414 F/ CEAMTEX DP 91-611	0.50 - 1.00

*Almidón nativo, mono y diglicéridos de ácidos grasos (E471),
Éster de Poliglicerol de ácidos grasos (E475).

** Adipato de dialmidón acetilado pre-gel (E1422)



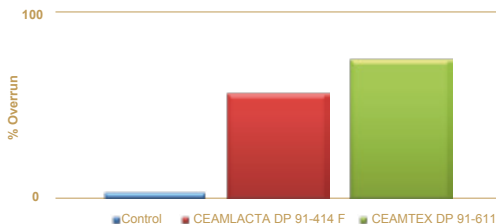
TIRAMISÚ INSTANTÁNEO RECETA BÁSICA

INGREDIENTES	%
Leche entera	72.00
Azúcar	13.00
Emulsificante instantáneo	5.60
Queso mascarpone en polvo	5.60
Leche desnatada en polvo	2.80
CEAMLACTA DP 91-414 F/ CEAMLACTA DP 92-027	0.50 - 1.00

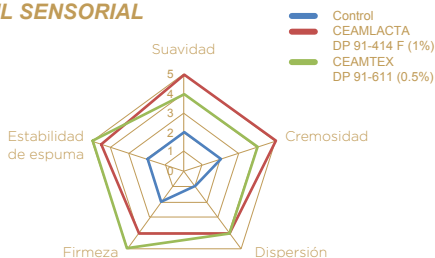
*Almidón nativo, mono y diglicéridos de ácidos grasos (E471),
Éster de Poliglicerol de ácidos grasos (E475).

MOUSSE DE CHOCOLATE INSTANTÁNEO

% aireado

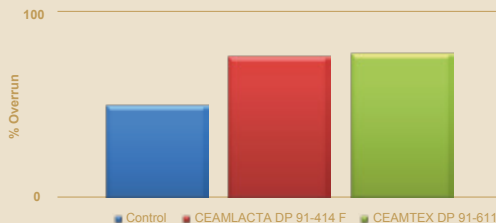


PERFIL SENSORIAL

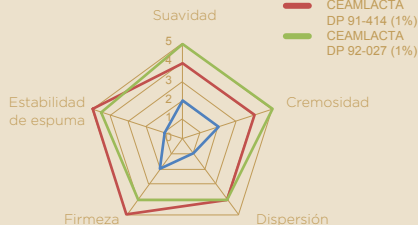


TIRAMISÚ INSTANTÁNEO

% aireado



PERFIL SENSORIAL



CEAMSA - Guías de aplicación

AGL nº 2035 Cold Instant Chocolate Mousse

AGL nº 2041 Cold Instant Tiramisu