

Cukiernicze

INSPIRACJE



REDOL MY

*emulgator
do ciast biskoptowych*



NORTE EUROCAO

AxonFood

KEDOL MY

CECHY:

- uniwersalny emulgator do produkcji ciast biszkoptowych stworzony na bazie tłuszczu roślinnego
- przygotowany w formie żelu ułatwiającego aplikację



ZALETY:

- dozowanie 0,6-1,6% w przeliczeniu na całkowitą wagę ciasta
- pozwala na produkcję jednofazową
- skraca czas ubijania
- zapewnia zwartą, równomierną teksturę biszkoptu
- zwiększa elastyczność niezbędną przy zwijaniu rolad
- gwarantuje wysoką absorpcję nasączenia
- dobrze wiąże i zatrzymuje wilgoć, dzięki czemu produkty dłużej zachowują swoją świeżość



ZASTOSOWANIE:

- w produkcji: biszkoptów, ciast biszkoptowo-tłuszczowych, rolad, kapsli, rantów do tortów
- w produkcji lodziarskiej

