

STAB 2000

Stabilisateur et Emulsifiant pour la fabrication des crèmes glacées et crèmes chantilly.

DESCRIPTION

Composition

Sirop de Glucose, Gomme de Caroube, Alginate de Sodium, Carraghénate, Mono et Diglycérides d'acides gras.

Propriétés / Avantages technologiques

- Stabilise la structure aqueuse du mélange en empêchant la formation de cristaux de glace désagréable à la dégustation (rôle anticristallisant),
- Améliore la viscosité du mixe, l'incorporation d'air, le corps et la texture des produits finis,
- Donne de l'onctuosité,
- Favorise le foisonnement,
- Améliore la dispersion des matières grasses et émulsionne les différents constituants des mixes,
- Retarde la fusion des bâtonnets glacés.

UTILISATIONS

DOMAINES D'APPLICATIONS	Doses conseillées
Glaces pauvres en MG (inférieur à 7,5 %)	4 à 5 grammes par litre
Glaces riches en MG (10 à 12 %)	2 à 3 grammes par litre

Mode d'emploi

- Sans modifier vos formules, mélanger à sec la quantité nécessaire de STAB 2000 avec tout ou partie du sucre,
 - verser ce prémélange dans la totalité du lait sous agitation,
 - laisser reposer 15 mn pour permettre la maturation (gonflement) de la crème glacée.
- Puis augmenter la température et procéder comme habituellement.

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boite de 1 Kg net. sac de 10 Kg net.
Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.
Péremption : Durée de vie de 1 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 1971A - 10Kgs ⇒ 1970K

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.