



OVALETT

INFORMACJE OGÓLNE

Podstawowym przeznaczeniem surowca jest sporządzanie metodą jednofazową ciast biszkoptowych, rolad biszkoptowych i ciast piaskowych. Zastosowanie emulgatora pozwala uzyskać wysoką stabilność ciasta podczas produkcji oraz przedłużony okres przydatności do spożycia gotowych wypieków.

Biszkopty wytworzone z udziałem OVALETTU doskonale wchłaniają syrop do nasączenia. OVALETT zwiększa tolerancję ciasta, dzięki czemu wszelkie czynniki mogące negatywnie wpłynąć na napowietrzenie i stabilność ciasta (np. zmienne właściwości mąki lub jaj) zostają zredukowane do minimum.

Poprawa stabilności ciasta następuje głównie poprzez zmniejszenie rozmiaru i zwiększenie liczby pęcherzyków powietrza pojawiających się w ubijanej mieszance ciasta. Ponadto zastosowanie OVALETTU redukuje efekt odpowietrzenia, który zwykle powstaje w wyniku działania lipidów zawartych w mleku, jajach, mące itp. przy jednoczesnym zwiększeniu poziomu wtłaczanego do ciasta gazu poprzez wejście w interakcję z białkami jaj, mąki itp.

OVALETT można zastosować również jako dodatek do ubijania tłustych mas (np: toffi, kremy orzechowe, kremy czekoladowe itp.) – dzięki niemu możemy uzyskać wyższe napowietrzenie masy i lepszą stabilność otrzymanego kremu. Podobny efekt uzyskujemy przy produkcji lodów orzechowych i czekoladowych – niewielki dodatek OVALETTU bezpośrednio przed procesem frezowania ułatwia znacząco proces napowietrzania „tłustych” lodów przy jednoczesnym mrożeniu i pozwala uzyskać wyrób o bardziej kremowej i lekkiej konsystencji.

OVALETT może zostać użyty również jako dodatek do produkcji lodów na bazie wody – sorbetów owocowych. Jego podstawową funkcją, w tym układzie jest wygładzenie struktury i nadanie kremowej konsystencji. Ponadto jego obecność przeciwdziała rekrytalizacji wody do formy grubych, wyczuwalnych przez konsumenta kryształów.

Forma OVALETTU – pasta – umożliwia łatwe i równe rozprowadzenie surowca w całej objętości niezależnie od zastosowanej aplikacji. Surowiec jest w 100% pochodzenia roślinnego.

SPOSÓB UŻYCIA

Dozowanie surowca zależne jest od zastosowanej aplikacji, zwykle jest to ilość 1,5 – 3,2% w przeliczeniu na całkowitą masę wyrobu.

SKŁADNIKI

cukier, woda, emulgatory: E475, E471

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
2150	13 kg	Wiaderko	572

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,550.00
Energia (kcal)	380.00
Tłuszcz (g)	23.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	22.00
Węglowodany (g)	41.00
Cukry (g)	41.00
Białko (g)	0.00
Sól (g)	0.00



PRZECHOWYWANIE

W chłodnych i suchych warunkach
(< 15 °C)



OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

300 dni



RODZAJ

pasta



KATEGORIA

Emulgatory



GOTOWY PRODUKT

wyroby ciastkarskie, wyroby cukiernicze