

★ EMULGATOR

Hitzebeständiger und gefrierstabiler Emulgator zur Herstellung von Saucen, Mayonnaisen, Dressings, etc.

Herstellung

M-MULSION® Emulsifier Star ist ein perfekt auf Fisch- und Feinkost abgestimmter Emulgator ohne störenden Eigengeschmack, der sich hervorragend zur Herstellung einer Saucen- und Dip-Basis eignet. Zusätzlich zu einer hohen Prozessstabilität ist dieser Emulgator hitzestabil sowie gefrier- und taustabil. Je nach gewünschter Konsistenz 15–45 g/kg in 700 ml Wasser klumpenfrei einarbeiten, dann 300 ml Öl gründlich in die Masse emulgieren.

Neben Gewürzen und Farbstoffen empfehlen wir gegen Ende des Produktionsprozesses M-SAFE® Fresh Star Liquid als Säureregulator einzusetzen.

Basisrezeptur für Sauce/Dip

700 ml	Wasser
15–45 g	M-MULSION® Emulsifier Star (Art.Nr. 16.50001)
300 ml	Öl
3–5 g	M-SAFE® Fresh Star Liquid (Art.Nr. 16.30001)

Der Emulgator kann anstelle von 700 ml Wasser wahlweise auch mit 400 ml Wasser und 300 ml Sahne/Milch hergestellt werden.



Neugierig?

Gerne präsentiert Ihnen Ihr persönlicher M-SeaStar Berater unverbindlich unsere neuen Produkte.

