

GLASEADOS Y CUBIERTAS | CAVAMAX® W6

CAVAMAX® W6: LA FIBRA DIETÉTICA EMULSIFICANTE PARA COBERTURAS Y RELLENOS PARA REPOSTERÍA

Descripción

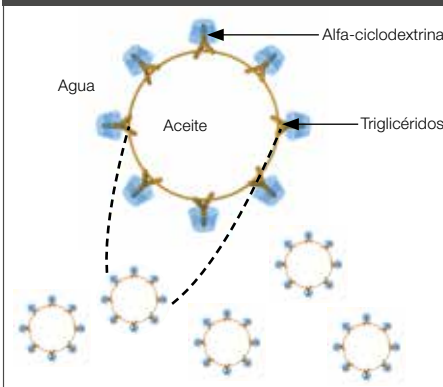
El glaseado y las cubiertas mejoran la apariencia general de los productos de panadería, así como su sabor, dulzura, textura y vida de anaquel. Estos productos suelen contener una gran cantidad de grasas saturadas que afectan a la calidad nutricional del producto final. CAVAMAX® W6 es una alfa-ciclodextrina que le permite sustituir las grasas saturadas de sus productos por saludables aceites vegetales. Al mismo tiempo, CAVAMAX® W6 aumenta significativamente la estabilidad térmica del glaseado, propiedad muy ventajosa durante el transporte o en regiones de clima cálido.

Propiedades funcionales

CAVAMAX® W6 es una fibra dietética soluble, de origen natural y derivada enzimáticamente del almidón. Posee excelentes propiedades emulsificantes y forma emulsiones de aceite en agua estables por interacción con los ácidos grasos. La estructura formada entre los ácidos grasos y CAVAMAX® W6 estabiliza de forma eficaz el aceite líquido, lo que resulta en preparaciones de glaseado de fácil procesamiento.

CAVAMAX® W6 puede combinarse fácilmente con hidrocoloides comunes como goma xantana, guar y almidones.

CAVAMAX® W6: estabilización de emulsiones de aceite en agua



Las emulsiones de aceite en agua pueden estabilizarse añadiendo la alfa-ciclodextrina CAVAMAX® W6.

CAVAMAX® W6: principales beneficios en los preparados para glaseados y cubiertas

- Fibra dietética emulsificante
- 100 % vegetal
- Sustitución de grasas saturadas por aceites vegetales
- Mejor perfil nutricional sustituyendo las grasas saturadas y las grasas trans
- Fácil modulación de la viscosidad
- Untable incluso a temperaturas de refrigeración mayor resistencia al calor

Ejemplos de formulación de glaseados/cubiertas

	Glaseado/cubierta básico de vainilla (DR* ~1.0) Porcentaje [%]	Glaseado/cubierta batido (DR* ~0.8) Porcentaje [%]
Azúcar en polvo	61.6	39.9
Aceite de soja	12.4	21.4
Azúcar granulada	–	10.4
Sorbitol	5.0	5.0
CAVAMAX® W6	3.0	3.5
Jarabe de maíz, 42 DE	1.5	1.5
Jarabe de maíz, 63 DE	1.5	1.5
Sabor	0.2	0.25
Sal	–	0.1
Sorbato de potasio	0.05	0.05
Ácido cítrico	0.04	0.04

Añadir agua hasta el 100 %

*DR = densidad relativa



Procedimiento

Glaseado/cubierta básico de vainilla (DR~1.0):

1. Agregar agua a la cacerola seguida de ácido cítrico, sorbato de potasio, sorbitol, CAVAMAX® W6 y la mitad del azúcar en polvo (en este paso se puede utilizar azúcar granulada en lugar de azúcar en polvo).
2. Calentar hasta que se haya disuelto (60 °C/140 °F hasta 65 °C/150 °F).
3. Poner en un bol de mezcla en el que se encuentra el jarabe de maíz y batir lentamente durante 1 minuto a velocidad media.
4. Añadir aroma en polvo y mezclar a continuación lentamente en el aceite durante 1 minuto a velocidad media. Los aromas líquidos se pueden mezclar en el aceite antes de añadirlos.
5. Batir a velocidad alta durante 1 minuto y pasar después una espátula por los lados. Continuar batiendo durante 2 minutos más.
6. Añadir la otra mitad del azúcar en polvo y mezclar con una cuchara plana. Batir hasta alcanzar una textura suave.

Glaseado/cubierta básico de vainilla (DR~0.8):

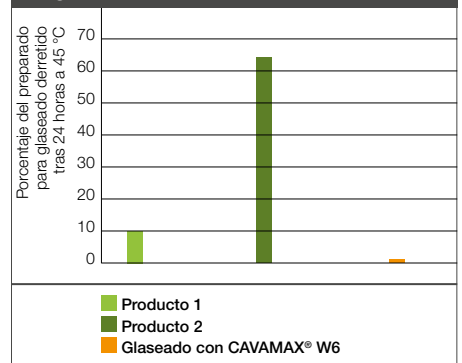
1. Agregar agua a la cacerola seguida de azúcar granulada, ácido cítrico, sal, sorbato de potasio, sorbitol y CAVAMAX® W6.
2. Calentar hasta que se disuelva (60 °C/140 °F a 65 °C/150 °F) y verter en un bol.

3. En un recipiente aparte, poner el aceite y los jarabes de maíz. Mientras se mezcla, añadir una mezcla seca del azúcar en polvo y el aroma. En el caso de aromas líquidos, añadir directamente al aceite.
4. Batir la mezcla de aceite y azúcar con una cuchara plana.
5. Ir añadiendo poco a poco la mezcla de aceite batida a los ingredientes húmedos mientras se mezcla lentamente hasta que esté homogénea.
6. Una vez mezclado, batir a alta velocidad durante 1-3 minutos mientras se van raspando periódicamente las paredes del recipiente hasta alcanzar la densidad relativa requerida (por lo general ~ 0.80).

Flexibilidad de formulación

Los atributos sensoriales de los glaseados y cubiertas preparados con CAVAMAX® W6 se pueden ajustar variando el azúcar, el agua y la grasa. En estas aplicaciones, CAVAMAX® W6 permite a los fabricantes usar soja o cualquier otro aceite vegetal en lugar de grasas saturadas para hacer más sencillo el procesamiento. Dado que CAVAMAX® W6 también actúa como agente de aireación, permite formular glaseados y cubiertas batidos de densidad relativa < 1.0. Los glaseados y cubiertas obtenidos son mucho más estables a las altas temperaturas, es decir, por encima de 40 °C/104 °F, condiciones que pueden surgir durante el transporte o en climas cálidos.

Estabilidad térmica de los preparados para glaseados después de 24 horas a 45 °C / 113 °F: dos muestras de control comerciales* vs. glaseado con CAVAMAX® W6



Los dos controles comerciales se derritieron rápidamente, mientras que el preparado para glaseado con CAVAMAX® W6 y aceite vegetal exhibió una excelente estabilidad al calor.

* Contiene soja y aceite de semilla de algodón parcialmente hidrogenados.

¿Qué puede hacer por usted CAVAMAX® W6?

CAVAMAX® W6 de WACKER es la solución vegetariana que le permite crear sus glaseados y cubiertas con aceites vegetales saludables. La sustitución de las grasas saturadas con la ayuda de CAVAMAX® W6 en la preparación para glaseados y cubiertas no solo se simplifica, sino que, además, mejora el perfil nutricional de su producto. Además, CAVAMAX® W6 mejora la estabilidad térmica y lo hace listo para untar incluso a temperaturas de refrigeración. CAVAMAX® W6: la fibra dietética emulsificante ideal para las formulaciones de glaseados y cubiertas de la próxima generación.



Wacker Chemie AG, food.support.americas@wacker.com, food.support.asia@wacker.com, food.support.europe@wacker.com
www.wacker.com/food

Síganos en

Los datos presentados en este soporte corresponden al estado actual de desarrollo. En cualquier caso, el usuario deberá comprobar la mercancía nada más recibirla. Nos reservamos el derecho de cambiar la clave característica del producto, ya sea por el progreso técnico o por otro desarrollo ocasionado en la fabricación. Las recomendaciones dadas en este soporte deberían ser comprobadas con pruebas preliminares, al poder existir condiciones de proceso fuera de nuestro control, especialmente cuando se utilizan junto a materias primas de terceros. Nuestras recomendaciones no eximen al usuario de la obligación de comprobar por sí mismo la posibilidad de infringir los derechos de terceros y, en su caso, eliminarlos previamente. Las recomendaciones de empleo dadas no suponen una garantía, explícita ni implícita, de la idoneidad y aptitud de los productos para una aplicación en particular. Los contenidos de este soporte van dirigidos a mujeres y hombres por igual. Para facilitar la legibilidad se utiliza solo la forma masculina (cliente, colaborador, etc.).