

CARTÃO DE RECEITA

CHOCOLATE EM BEBIDA

A goma gelana KELCOGEL® HA-B mantém todos os ingredientes estáveis nesta bebida de sabor agradável que serve de alternativa a produtos lácteos.



INGREDIENTES	%
Cacau em pó	1,000
Farinha de aveia	4,000
Pré-mistura de vitaminas e minerais	0,529
Goma gelana KELCOGEL® HA-B	0,032
Óleo de girassol	1,190
Sabor natural de baunilha	0,150
Sabor natural de fudge de chocolate	0,300
Sabor de açúcar	0,005
Açúcar	5,000
Sal	0,080
Água	87,723
Total	100,00

INGREDIENTES

Farinha de aveia, cacau em pó, pré-mistura de vitaminas e minerais, óleo de girassol, sabor natural de baunilha, sabor natural de fudge de chocolate, sabor de açúcar, açúcar, sal, água, goma gelana.

PROCESSO

Processo de mistura

- Aqueça 70% da água a 60 °C (140 °F).
- Hidrate a farinha de aveia em água, misturando por 10 minutos.
- Resfrie o produto para uma temperatura abaixo de 40 °C (122 °F) adicionando o restante da água à temperatura ambiente.
- Prepare a mistura seca de hidrocoloide e 50% do açúcar, e disperse-a na solução com farinha sob baixo cisalhamento por 20 minutos.
- Adicione o óleo de girassol e o cacau em pó, e misture por 10 minutos.
- Adicione os demais ingredientes (sabores, sal, açúcar, pré-mistura) e misture por 5 minutos.
- Aqueça o produto utilizando o sistema de processamento UHT (ultra-alta temperatura) a 140 °C (284 °F) por 6 segundos. Homogeneíze a 80–85 °C (176–185 °F): 1.ª etapa: 200 bar; 2.ª etapa: 50 bar. Finalize a produção.¹
- Acondicione o produto em garrafas ou frascos estéreis a 20–25 °C (68–77 °F).

A incorporação de ar deve ser evitada em todas as etapas do processo.

DADOS NUTRICIONAIS

Proteína	0,7%
Gordura	1,3%

cpkelco.com/contact

¹Para obter esterilidade comercial, as condições reais de processamento a temperaturas elevadas podem variar em função do pH e da capacidade de processamento do produto. As informações contidas neste documento são, segundo nosso melhor entendimento, verdadeiras e precisas. Todas as recomendações ou sugestões são feitas sem garantia, uma vez que não podemos prever nem controlar as diferentes condições sob as quais essas informações e nossos produtos são utilizados. Não há garantias implícitas ou expressas de adequação a um propósito. Cada fabricante é o único responsável por garantir que os produtos finais estejam em conformidade com todas e quaisquer regulamentações federais, estaduais e locais aplicáveis. Além disso, a CP Kelco se isenta de qualquer responsabilidade em relação à violação de propriedade intelectual de terceiros por parte dos clientes, por exemplo, violação de patentes. A CP Kelco recomenda que nossos clientes solicitem licença de qualquer patente relevante.