

TARJETA DE RECETA

# BEBIDA DE AVENA Y CHOCOLATE

La Goma Gelana KELCOGEL® HA-B mantiene todos los ingredientes estables en esta sabrosa bebida no láctea.



## INGREDIENTES

Harina de avena, cacao en polvo, premezcla de vitaminas y minerales, aceite de girasol, saborizante natural de vainilla, saborizante natural de sirope de chocolate, saborizante de azúcar, azúcar, sal, agua, goma gelana.

## PROCESO

### Proceso de mezclado

- Calentar un 70 % del agua a 60 °C (140 °F).
- Hidratar la harina de avena en agua mezclando durante 10 minutos.
- Añadir el resto del agua a temperatura ambiente para enfriar el producto por debajo de los 40 °C (122 °F).
- Preparar una mezcla seca de hidrocoloide y 50 % del azúcar, y dispersarla en la solución de harina a bajo cizallamiento durante 20 minutos.
- Añadir el aceite de girasol y el cacao en polvo, y mezclar durante 10 minutos.
- Añadir el resto de los ingredientes (saborizantes, sal, azúcar y premezcla) y mezclar durante 5 minutos.
- Someter el producto a tratamiento térmico mediante el sistema UHT (procesamiento a ultra alta temperatura) a 140 °C (284 °F) durante 6 segundos. Homogeneizar a 80-85 °C (176-185 °F): 1° paso: 200 bares y 2° paso: 50 bares. Procesamiento posterior (*downstream*).<sup>1</sup>
- Verter en botellas esterilizadas a 20-25 °C (68-77 °F).

*Tenga en cuenta que se debe evitar la introducción de aire en todas las etapas del procesamiento.*

INGREDIENTES	%
Cacao en polvo	1,000
Harina de avena	4,000
Premezcla de vitaminas y minerales	0,529
Goma Gellan KELCOGEL® HA-B	0,032
Aceite de girasol	1,190
Saborizante natural de vainilla	0,150
Saborizante natural de sirope de chocolate	0,300
Saborizante de azúcar	0,005
Azúcar	5,000
Sal	0,080
Agua	87,723
<b>Total</b>	<b>100,00</b>

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Proteínas	0,7 %
Grasas	1,3 %

## cpkelco.com/contact

<sup>1</sup>Para lograr la esterilización comercial, las condiciones reales de tratamiento térmico pueden variar según el pH del producto y las capacidades de procesamiento. Según nuestro leal saber y entender, la información contenida en el presente es fiel y exacta. Toda recomendación o sugerencia se hace sin garantías, debido a que no podemos anticipar ni controlar las diferentes condiciones bajo las cuales se utilizan esta información y nuestros productos. No hay garantías implícitas ni expresas de idoneidad para un fin determinado. Cada fabricante es enteramente responsable de asegurar que los productos finales cumplan con todas y cada una de las normas federales, estatales y locales aplicables. Asimismo, CP Kelco no asume responsabilidad alguna con respecto a la violación de los derechos de propiedad intelectual de terceros por parte de los clientes, lo que incluye, entre otros, las patentes. CP Kelco les recomienda a nuestros clientes que soliciten licencias bajo las patentes pertinentes.