



CEAMGEL[®]
Carragenina

CEAMBLOOM[®]
Carragenina



– Repostería –

GLASEADO

CEAMBLOOM[®] & CEAMGEL[®]

para preparados
en polvo y geles
intermedios

CEAMBLOOM 3240 para aplicación en caliente, da como resultado, un glaseado brillante, que proporciona una capa protectora para productos de pastelería. **CEAMGEL BG 92-193** para aplicación en frío, produce una sustancia viscosa lista para aplicar en la superficie de productos de pastelería, formando una capa homogénea.



Carragenina

Ceambloom 3240
&
Ceamgel BG 92-193

VENTAJAS

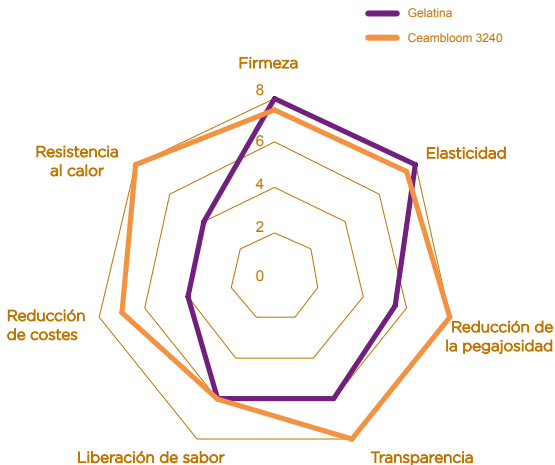


- Glaseado brillante y transparente.
- Liberación de sabor óptima.
- Sin sinéresis.
- Rápida gelificación.
- Reducción de la pegajosidad.
- Estabilidad térmica.
- Producto vegano y Kosher.

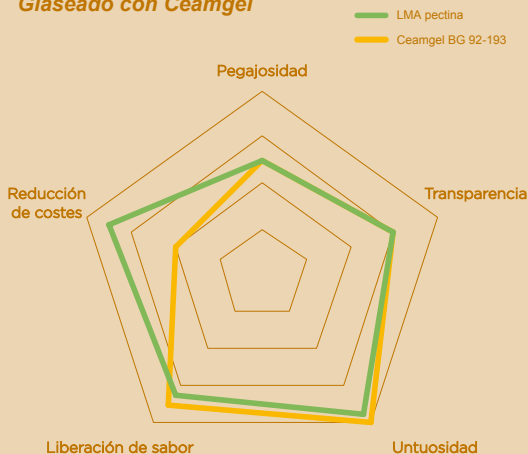
GLASEADO CON CEAMBLOOM Y CEAMGEL

ANÁLISIS COMPARATIVO

Glaseado con Ceambloom



Glaseado con Ceamgel



RECETA BÁSICA DE GLASEADO PARA PASTELERÍA

INGREDIENTES

%

| | Glaseado con Ceambloom | Glaseado con Ceamgel |
|-------------------------|------------------------|----------------------|
| Ceambloom 3240 | 0.80 | - |
| Ceamgel BG 92-193 | - | 1.00 |
| Azúcar | 12.00 | 30.00 |
| Glucosa (DE 42%/SS 80%) | - | 43.00 |
| Citrato potásico | 0.30 | - |
| Citrato trisódico | - | 0.40 |
| Ácido cítrico, 50% W/W | 0.30 | 1.70 |
| Agua | 86.60 | 32.00 |

VALORES NUTRICIONALES

| Componentes | Glaseado con Ceambloom | Glaseado con Ceamgel |
|-----------------|------------------------|----------------------|
| Carbohidratos | 13.30% | 67.40% |
| Materia seca | 13.31% | 67.38% |
| Kcal/kJ totales | 53/226 | 270/1145 |

CEAMSA - Application Guidelines

AGL n° 5025 Glaseado untable para tartas

AGL n° 3030 Glaseado para tartas con Ceambloom 3240