

EMCE Sponge. Fabricación de masas batidas: fácil, económica, con calidad constante.



Mühlentchemie

makes good flours even better

Gerhard Both,
Desarrollo de producto y
asesoramiento de aplicación



El programa de emulsificantes para batir con la calidad Mühlentchemie.

EMCE Sponge – la vía moderna para la fabricación de masas batidas

Bases para tartas, tarta de bizcocho, magdalenas con trocitos y brownies forman parte de los productos panificados más apreciados, especialmente cuando son esponjosos, tiernos y de consistencia fina. Estos productos panificados se fabrican con masas batidas – tradicionalmente hasta ahora por medio de un método complicado, costoso y largo.

EMCE Sponge hace ahora más fácil la producción de masas batidas y proporciona resultados de primera en una calidad constante. La investigación de aplicación de Mühlenchemie ha proporcionado con EMCE Sponge un programa de emulsificantes para batir funcionales y de alta calidad que combina la aplicación más fácil con la máxima seguridad de producción. Otra ventaja importante de EMCE Sponge es el ahorro de costes considerable con la reducción de la proporción de huevo.



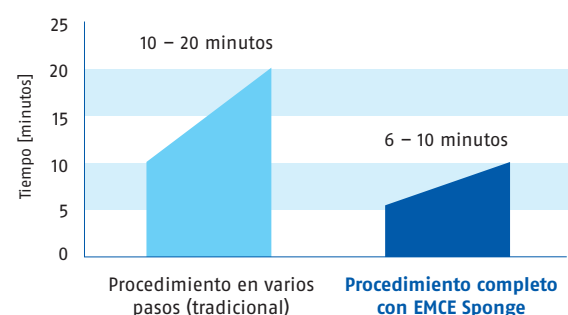
El uso de EMCE Sponge tiene ventajas importantes

Ahorro de tiempo	gracias a la fabricación más corta
Procedimiento simple completo	en lugar de la laboriosa fabricación tradicional
Calidad de panificación uniforme	el volumen de panificación, la porosidad, el sabor, la estabilidad y la durabilidad no tienen fluctuaciones
Seguridad de procedimiento	el procedimiento completo proporciona resultados uniformes y convincentes
Ventaja de costes	gracias a la reducción de la proporción de huevo, ahorro en materia prima de 10 – 25 %

Fabricación tradicional – complicada y larga

El método tradicional para la fabricación de masas batidas es largo, complicado y no siempre obtiene el resultado deseado. Para ello, el huevo entero que contiene la masa o la proteína se bate aparte junto con una parte del azúcar de la receta. A continuación se mezclan con cuidado los restantes componentes de la receta. Debido al alto riesgo de fabricación y otros motivos se buscó durante mucho tiempo alternativas como las que ofrece EMCE Sponge a la panadería moderna.

Tiempo necesario para la fabricación de masas de bizcocho





Resultados siempre de primera gracias al procedimiento completo

Con EMCE Sponge se producen masas batidas con el procedimiento completo. Todos los componentes de la receta se pesan en un recipiente y se batan durante 5 – 10 minutos. Estas masas son estables en la elaboración posterior, garantizan una calidad de panificación uniformemente alta. Se controlan las diferentes calidades de las otras materias primas utilizadas. Las propiedades importantes de los productos panificados como el volumen de panificación, la porosidad, el sabor, la estabilidad prolongada en almacenamiento y la frescura se mantienen a un nivel uniformemente alto. El tiempo de fabricación inferior en la fabricación y reducción de la proporción de huevo reducen además los costes de fabricación.

EMCE Sponge se presenta en forma de polvo

Mühlenchemie presenta EMCE Sponge en forma de polvo. El polvo se utiliza con mucha más frecuencia que una pasta, ya que al contrario que las pastas, los productos pueden manipularse fácilmente y mezclarse sin problemas con otros componentes de la receta. Además presentan una estabilidad en almacenamiento superior.

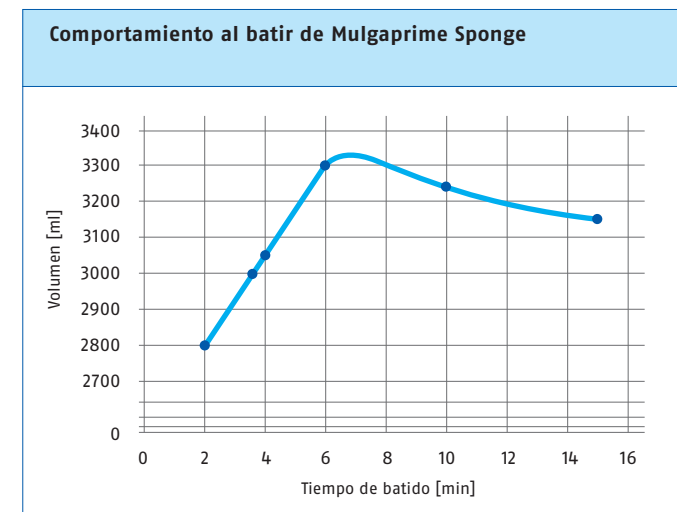
Resumen de nuestros productos

Producto	Aplicación	Dosificación en la harina / almidón	Receta de aplicación
Mulgaprime Sponge 20	Emulsificante para batir, para la fabricación de masas batidas para pasteles	Masas de bases 10 – 14 % Masas de bizcocho 4 – 8 %	Harina de trigo, almidón, azúcar, huevo completo, levadura química, agua
Mulgaprime Sponge 40	Emulsificante para batir, para la fabricación de masas batidas ligeras para pasteles	Masas de bases 10 – 14 % Masas de bizcocho 4 – 8 %	Harina de trigo, almidón, azúcar, huevo completo, levadura química, agua

Ejemplo de aplicación

Harina preparada para la fabricación de masas de bases

*El uso de Mulgaprime 20 o 40 depende de las otras materias primas usadas y tiene que determinarse mediante pruebas.



Mezclas preparadas individuales con EMCE Sponge según sus deseos

Los requisitos de un emulsificante para batir pueden ser muy diferentes. En Asia son diferentes que en África o en Alemania. Los productos adaptados a las necesidades de determinados mercados y clientes son una competencia clave de Mühlenchemie. Nos complacerá encargarnos de la fabricación de mezclas preparadas optimizadas a la calidad de la harina, otras propiedades de las materias primas y a las circunstancias técnicas. Consúltenos.

Sacarosa	38,00 %
Harina de trigo tipo 550	39,67 %
Almidón de trigo	15,00 %
Mulgaprime Sponge 20 / 40*	5,50 %
Levadura química	1,80 %
Vainillina	0,03 %

Nuestro programa de productos Mühlenchemie

Mühlenchemie le ofrece toda la gama de medios para el tratamiento de la harina con una calidad de marca de primera clase.

Confíe en nosotros – muchas fábricas de harina de todo el mundo ya lo hacen.

Más información en www.muehlenchemie.de

Normalización de la harina

Sistemas enzimáticos

- Amilasas
- Oxidasas
- Hemicelulasas
- Proteasas

Sustitutos del bromato

Oxidantes

Otros agentes para el tratamiento de la harina

Mejora de la harina para problemas y aplicaciones específicos

Carencia de enzimas

Daños debidos al calor

Carencia de proteínas

Formación de hebras

Daños por chinches

Daños por germinación

Harinas de centeno

Mezclas preparadas de vitaminas

Vitaminación

Harina con ventajas adicionales, "Functional Food"

Ácidos grasos con carácter de vitaminas

Fibra probiótica

Lecitina energética

Estimulantes

Mejora de las proteínas

Galletas, crackers, barquillos

Sistemas enzimáticos

Emulgentes y desmoldeantes

Aromas

Confitería fina

Agentes para batir

Agentes para hacer subir la masa

Premezclas para panificación

Masas congeladas

Productos semipanificados

Productos pequeños de trigo

Pan mixto

Tortas y pizzas

Materias primas para panificación

Emulgentes

Gluten de trigo

Hidrocoloides

Harina de malta

Conservantes

Harina de soja

Colorantes alimenticios

Levadura en polvo

Azúcares y edulcorantes

Masas y masas vaporizadas

Sistemas enzimáticos

Compuestos funcionales

Servicios

Análisis del grano y de la harina

• Pruebas de panificación

• Asesoramiento sobre la calidad de la harina

• Kits de análisis

Formación y seminarios

Equipo de laboratorio

Dosificadores

Dosificadores de precisión



Para obtener más información, póngase en contacto con nosotros:

Mühlenchemie GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Straße 55 | 22926 Ahrensburg, Alemania | Tel.: +49 (0) 4102 / 202-001
Fax: +49 (0) 4102 / 202-010 | info@muehlenchemie.de | www.muehlenchemie.de

Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd

No. 1 International Business Park | The Synergy #09-04, Singapur 609 917 | Tel.: +65 / 656 920 06
Fax: +65 / 656 911 56 | info@sterningredients.com.sg | www.sterningredients.com.sg

Stern Ingredients Spain S.A.

Profesor Waksman, 5 - 10ªA | 28036 Madrid, España | Tel.: +34 / 91 350 91 13
Fax: +34 / 91 350 91 70 | info@sterningredients.es | www.sterningredients.es