



Barra de Cereal sabor Chocolate

Melhoria de sabor

Qual o impacto do(s) ingrediente(s) da Biospringer utilizado(s) nesta formulação?

Pronal® 6801 / 17 - PW - XD

Dosagem: 0.20 % (produto pronto p/ consumo)

- Intensifica o sabor de cacau.

Ingredientes:	Controle	Teste
Xarope de glucose	28.00%	28.00%
Aveia em flocos	23.00%	23.00%
Flocos de arroz	23.00%	23.00%
Açúcar invertido	18.00%	18.00%
Gordura vegetal hidrogenada	5.00%	5.00%
Cacau em pó	2.00%	2.00%
Maltodextrina	0.80%	0.60%
Aroma de Chocolate	0.20%	0.20%
Pronal® 6801 / 17 - PW - XD	-	0.20 %
Total:	100.00%	100.00%

Instruções de preparo:

Misturar a aveia e o floco de arroz em uma vasilha.

Pesar os demais ingredientes em uma panela, exceto o aroma líquido.

Levar ao fogo médio, mexendo sempre.

Retirar do fogo quando o produto começar a desgrudar do fundo da panela (temperatura de aproximadamente 100°C).

Adicionar o aroma e a mistura de flocos de arroz e aveia à mistura acima. Mexer bem.

Modelar, esperar esfriar e embalar.

Todas as informações fornecidas neste documento são resultados de testes realizados em nossos laboratórios de aplicação. Elas são fornecidas para auxiliar nossos clientes a avaliar nossos produtos em suas próprias aplicações. Não garantimos que esta informação se aplique a condições específicas de produção. A Biospringer não pode ser responsabilizada por qualquer dano decorrente da confiança nesta informação.

025-SP-BARRADECEREALSAORCHOCOLATE-680117-SA-PO-201707