



Patê de Tomate Seco

Melhoria de Sabor

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

Springer® 2006/0 - MG - L

Dosagem: 0.24 % (produto pronto p/ consumo)

- Promove maior preenchimento e uma percepção prolongada de sabor.
- Arredonda o sabor.
- Confere umami.

Ingredientes:	Controle	Teste
Água	50.00%	50.00%
Gordura hidrogenada de palma	19.00%	19.00%
Pasta de tomate	16.00%	16.00%
Amido de batata	10.00%	10.00%
Cebola em pó	3.00%	3.00%
Maltodextrina	0.97%	0.73%
Sal light	0.95%	0.95%
Aroma de azeite de oliva	0.08%	0.08%
Springer® 2006/0 - MG - L	-	0.24 %
Total:	100.00%	100.00%

Instruções de preparo:

Misturar os ingredientes em pó entre si, exceto o amido de batata.
 Pesar o aroma no béquer e dissolver com a água.
 Pesar a gordura diretamente no Thermomix.
 Adicionar os demais ingredientes no Thermomix.
 Ligar o Thermomix na velocidade 5 e estabelecer a temperatura de 90°C como meta.
 Quando o produto atingir 90°C, retirar do Thermomix e envasar.
 Levar a geladeira por 24 horas.

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.

740-SG-PAT 6DE TOMATE SECO-2006-SAA-PC-201802