

# LOUIS FRANÇOIS

INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

**Tihendajad, paksendajad; želeerivad, stabiliseerivad, säilitavad, magustavad ained professionaalidele**

## Professionaalsed lisaained

### Liquid sun over lecithin, 1 kg

Päevalilleletsitiin siirupina. Sobib eriti hästi šokolaadi valmistamiseks. Doseering: 3-5 g/kg

### Glycerine jerrican, 2,5 kg

Glütseriin, emulgaator jäätise- ja kommitööstuses kasutamiseks, Doseering: 1-10 g/kg

### Acide citrique poudre, 1 kg

Sidrunhape pulbri kujul

### Acide Ascorbique, 1 kg

Antioksidant askorbiinhape E300. Parandab taigna elastsust ja tolerantsi. Doseering: 300 - 500 mg/kg

### Gomme Xanthane, 1 kg

Ksantaankummi. Pulbriline stabilisaator ja paksendaja, saadud orgaanilise fermentatsiooni käigus. Lahustub hästi külmas vees. Sobib kasutamiseks külmutus- ja sulatusprotsesside ja happeliste keskkondade puhul. Tagab toodetele hea lõigatavuse. Sobib kasutamiseks kookides, köögitoodetes, saiakestes, kastmetes, jookides jne. Doseering: 2-5 g/kg

### Maltodextrin DE16, 5 kg

Küpsetiste, kommid ja jookide lõhna-maitse, viskoossuse ja säilivuse parandamiseks

### Galliasorb Sorbitol liquide jerrican, 2,5 kg

Sorbitoolsiirup. Pehmust andev ja kristalliseerumist takistav stabilisaator, kasutamiseks kookide-tortide, kollaste dessertide, saiakaste, šokolaadide jne valmistamisel. Doseering: 30-50 g/kg

### Gum arabic, 1 kg

E414. Glaseeraine martsipani ja dražeede kattedeks, paksendaja-tihendaja. Hoiab puuvilja-marjamehu jookides lahustununa. Lahustada soojas vees. Doseering: siirupis: 20 g/l

### Inulin, 1 kg

Hästi lahustuvad sigurikiud. Lisab tootele massi ja annab siidise tekstuuri, lisamata suhkruid, ning vähendab kaloreid hulka.

### Potato Protein, 1 kg

Kar tulivalk

### Nougasec, 1 kg

Vett sidudes tagab pähklitüübidest ja pralineede pikema säilivuse, parandab lõikekindlust, hoiab ära keedetud suhkru kleepumise ja tilkade tekkimise pinnale. Doseering: 70 - 100g/kg suhkru kogusele

### Cream of Tartar, 1 kg

Parandab suhkru lõhustumist kuumutamisel. Annab kergelt hapuka maitse.

## Pektiinid

### Pectine jaune, 1 kg

Kollane pektiin; želeeriv aine, kuumutatuna hapus ja magusas vedelikus annab tiheda žele. Doseering: 10-12 g/kg

### Pectine NH Nappage, 1 kg

NH pektiin; želeeriv aine, mis annab kuumu-tamiskindla žele – sobib kondiitritoodete marja- ja puuviljasisaldusega täidistesse. Doseering: 10 g/kg

### Pectine 325NH95, 1 kg

Želeeriv aine, annab piimatoodetes kuumutatuna kuumakindla žele. Lõikamiskindlad marmelaadid, desserdikastmed, marja- ja puuviljapüreed, tarretatud piimadesserdid, vähem želeeritud täidised, dieettooted, magus karamellikaste. Doseering: 0,3-0,5 g : 1 kg / 4-5 g : 1 l piima

## Želatiinid

### Gelatine de poisson, 200 Bloom, 1 kg

Želatiin kalast

### Agar agar, 1 kg

Želatiiniasendaja kondiitritoodetes, maiustustes ja dessertides. Agar-agari lahus tuleb kõigepealt keema ajada, žele on kasutusvalmis jahtununa. Doseering: 5-40 g/kg

### Gelatine feuilles or, 200 Bloom, 1 kg

Õhukeste lehtedena premiumkvaliteediga želatiin

## Tihendajad ja paksendajad

### Iota carrageenan, 1 kg

Paksendaja, reageerib kaltsiumiga. Annab vedela geeli. Doseering: 1-3 g/kg.

### Carrageenan Sodium Kappa, 150 g

# LOUIS FRANÇOIS

INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

## Baassegud/stabillisaatorid jäätisele

### Stab 2000, 1 kg

Stabilisaator, mis sobib iseäranis hästi jäätise valmistamiseks. Emulgeerib rasva sisaldavaid tooraineid; stabiliseerib vesise konsistentsiga masse, takistab kristalliseerumist; muudab massi kreemjaks, lihtsustab laiali jaotamist; takistab mahlejää sulamist. Doseering: 3-5 g/l

### Super neutrose Gallia, 1 kg

Stabilisaator, põhiliselt sorbettide valmistamiseks.

- väldib kristallide tekkimist: struktuur jääb pehmem, kreemjam.
- Suurendab õhulisust.
- Emulgeerib massi koostisosad ja parandab viskoossust.
- Tõstab jää sulamistemperatuuri.
- Doseering: 3-5 g/l.

## Munavalgepulbrid

### Blanc Gallia, 10 kg

Pastöriseeritud munavalgepulber. Sobib beseede, vahukreemide ja glasuuride valmistamiseks. Vahustub hästi ja konsistents jääb stabiilne.

## Suhkur ja spetsiaalsuhkrud

### Fructose powder, 1 kg

Fruktoos. Sobib iseäranis kasutamiseks madala kalorsusega ja dieetoodetes tänu magustavale ja füsioloogilistele omadustele. Magusam kui suhkur. Magustab hõrgult ja tõstab toiduainete aroomi esile. Aitab alkoholil verest kiiremini lahtuda.

### Sirop de glucose D.E.60 seuu, 10 kg

Glükoosisiirup. Sobib eriti hästi kondiitritoodes keedetud suhkrutes kasutamiseks. Kasutamiseks nagu tavaliselt lõhna- ja maitseainete, toiduvärvide, suhkruga jne.

### Sorbitol poudre boite, 1 kg

Pulbriline sorbitool. Stabilisaator, annab ühtlasi püsiva pehmuse ja takistab kristalliseerumist. Kasutamiseks kookide-tortide, kollaste dessertide, saiakeste, šokolaadide jne valmistamisel. Doseering: 30-50 g/kg

### Sucre petillant / popping candy, 1 kg

### Dextrose, 1 kg

Dekstroos. Lihtsuhkur pulbrina, mitte väga magusa maitsega. Alandab jäätiste jäätumistäppi ja väldib jääkristallide teket. Tagab lõhna ja maitseainete parema siduvuse ja võimendab neid. Annab kergelt beežika tooni. Toetab magusate kergitatavate pagaritoodete käärimisprotsesse. Doseering: 2-5 g/kg

### Glucose deshydrate, 1 kg

Pulbriline glükoos. Mitte väga magusa maitsega, sobib imehästi jäätise valmistamiseks: pikendab säilivusaega, kristallid jäävad väga väikesed (tänu kristalliseerumist takistavale omadusele asendab ka stabilisaatoreid), suus sulades jätab parema maitse. Doseering: 30-50 g/kg

### Isomalt Gallia, 1 kg

Mitte nii magus kui suhkur, vähem hügrokoopne. Doseering: 1 kg : 100-200 g vesi