

Ovoneve®

ALBUMINE ALTOMONTANTI STABILIZZANTI IN POLVERE



Ovoneve in Pasticceria

Spumiglie, Torroni, Meringa all'italiana, Amaretti, Pasta di mandorle, Glasse e tutti gli usi dell'albume suggeriti dalla tradizione pasticceria italiana; Come stabilizzante in aggiunta all'albume fresco o pastorizzato e alla panna da montare; Come gelificante in bavaresi e nella panna cotta per ridurre il tenore di grassi.

Ovoneve nella Cucina Professionale

Come legante per ripieni ed impanature, montante per soufflé, addensante per salse.



Ovoneve

Albumine altomontanti stabilizzate in polvere ad esclusivo uso professionale

Modalità di impiego: miscelare lentamente al prodotto fino alla completa dispersione 10 volte il suo peso in acqua, poi montare normalmente.

Contenuti:

Proteine 80% Min.

Ceneri 5% Max.

Umidità 8% Max.

Carboidrati 4% Max.

Altri microelementi 6% + o - 1% C.a.

Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto

375 Kcal / 1570Kj



Durata del prodotto: 24 mesi

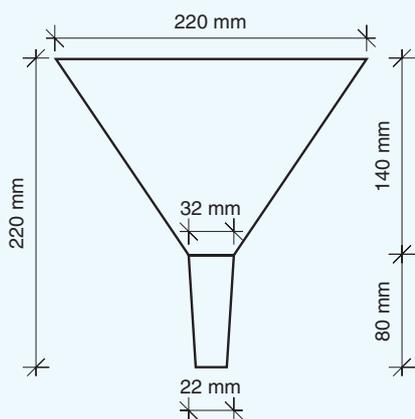
Confezione: Cartoni da 5 sacchetti da 1 Kg
o 1 sacchetto da 25 Kg

Caratteristiche chimiche/capacità montante/stabilità

pH	5,30
Montaggio* (cm)	14
Tenuta* (minuti)	18
Sgocciolato* a 30 minuti (ml)	6

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	5.000 per g max
Lieviti e muffe	10 per g max
Salmonelle	assenti in 50 g



Test di montaggio e stabilità *

Miscelatore Hobart Tipo N50 con tazza da 1 gallone

20 g di Ovoneve

200 ml di acqua a 12 - 15° C

Un imbuto (vedi disegno)

Un cilindro graduato da 100 ml con diametro 27 mm

Versare l'acqua nella tazza del miscelatore e quindi l'albumina nell'acqua, curando che si disperda sull'intera superficie; azionare il miscelatore a velocità 1 sino allo scioglimento della polvere; passare quindi alla velocità 3 per 3'; spegnere il miscelatore e spianare la schiuma, togliendo le asperità e compattando le eventuali bolle d'aria createsi all'interno della stessa; misurare l'altezza della schiuma al centro della tazza.

Non appena ultimata la prova sopradescritta riempire con la schiuma l'imbuto di cui al disegno, curando che non vi siano vuoti o bolle d'aria; mettere l'imbuto nel cilindro graduato; misurare il tempo che intercorre sinché la prima goccia di albume liquido cade nel cilindro graduato e lo sgocciolato a 30'.