



## FICHA TÉCNICA

### VEGANNAISE M2

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 03 septiembre 2020

Revisión No. 1

#### 1. GENERALIDADES

**COMPOSICIÓN:** Almidón modificado de maíz e hidrocoloides.

**APLICACIONES:** Mayonesa vegana.

#### 2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	64.00
Aceite	25.00
<b>VEGANNAISE</b>	<b>10.00</b>
Vinagre	0.50
Ác. Cítrico	0.10
Mostaza	0.40
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

#### 3. RECOMENDACIÓN DE USO

- El nivel de uso recomendado es del 10%, este porcentaje puede variar en base a la textura requerida.

#### 4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

##### STEPHAN / MOLINO COLOIDAL

1. Agregar el 97% del agua a temperatura ambiente e iniciar mezclado.
2. Agregar el VEGANNAISE M2, mezclar por 3 minutos a velocidad media.
3. Verter el aceite lentamente en forma de hilo. Se recomienda agregar a 5°C, aumentar velocidad y mezclar por 5 minutos.
4. Adicionar el ácido cítrico y el vinagre diluidos en el 3% restante de agua. Mezclar por 30 segundos más.
5. Vaciar en envase y sellar.

**VENTAJAS:** Es un sistema para preparar aderezo tipo mayonesa sin productos de origen animal, dando una textura lisa, cremosa y con un agradable sabor.

#### 5. NOTAS PARA CONSIDERAR

El orden de adición de los ingredientes es importante ya que repercute en el producto final. El porcentaje de sistema es recomendado para un aderezo con proporción de aceite menor al 40 %. Puede variar con el proceso y la fórmula del cliente. Si se desea se puede agregar sabor y/o color.