

# SPONGOLIT PURE 10

**Composition :** Protéine hydrolysée, glucose

**Application(s) :** Boulangerie/Viennoiserie, Pâtisserie

**Fonction(s) :** Base foisonnante, Apport moelleux et fraîcheur

**Certification(s) :** Sans palme

**Commettant :** BASF



Le Spongolit Pure 10 et une base foisonnante Clean Label pour gâteaux & crèmes glacées artisanales

SPONGOLIT® PURE 10 est une base foisonnante pour la formulation de recettes de Gâteaux totalement Clean label.

Cette solution apporte du volume, de la régularité et du moelleux à vos gâteaux ainsi qu'un gain de productivité sur vos lignes par l'aération rapide de la pâte.

Cette base foisonnante donne aussi de bons résultats dans les crèmes glacées artisanales ayant un faible taux de foisonnement où elle va stabiliser l'émulsion et éviter une mauvaise cristallisation. La crème glacée est ainsi moins granuleuse, ce qui améliore la sensation en bouche,

Dernier avantage, ce système sur base de protéines est moins calorique que ceux reposant sur des formules incluant des matières grasses et des mono et diglycérides d'acides gras. La formule est aussi sans palme, sans lactose, sans gluten et peut être certifiée halal ou kasher



## PROPRIÉTÉS

- Base foisonnante
- Aération & volume
- Emulsifiant
- Gain de productivité
- Régularité
- Texture
- Mémoire élastique
- Apport de moelleux

## ON AIME

- Solution Clean Label
- Déclaratif simple & court
- Sans additifs
- Sans lactose
- Facile d'utilisation
- Réduction du temps d'aération et de cuisson