

PROTEÍNAS VEGETALES TÖUFOOD



Qué son?

Las proteínas vegetales aportan a las elaboraciones las **propiedades necesarias** que habitualmente se obtienen de ingredientes tradicionales como el **huevo, la leche o la gelatina animal**. Entre estas funciones técnicas se destacan la **espumación**, la **emulsión** y la **gelificación**.

Cómo se usan?

Para generar una emulsión, es necesario que el emulsionante **esté en contacto con ambas fases**, por lo que habrá que **mezclarlas con fuerte agitación**. Habitualmente no es necesario calentar el producto, aunque existen ciertas técnicas en las que **calentando levemente** la mezcla se favorece la emulsión.

Chickpëa protein

Extraída a partir de **garbanzos** presenta un gran poder **emulsionante** y **coagulante**.



Dosis: 80-100 g/kg.

Pëa protein

Proteína de **guisante** con capacidad **emulsionante** y **espumante**.



Dosis: 80-100 g/kg

Potäto Bake protein

Proteína de **patata** utilizada como **sustituto del huevo** en recetas **horneadas**.



Dosis: 80-100 g/kg

Potäto Whip protein

Espumante y **emulsionante** de **patata** resistente al calor para masas y **merengues**.



Dosis: 80-100 g/kg

Ricë protein

Proteína de **arroz** como **emulsionante** para **helados** y como **extracto sólido**.



Dosis: 80-100 g/kg

Söy protein

Extraída de la **soja**, se usa como **emulsionante** con buena retención de **agua** en frío.



Dosis: 80-100 g/kg

	Merengues	Mousses	Masas	Cremosos	Ganaches	Helados	Espumas	Salsas
Potäto Bake	●		●			●		
Potäto Whip	●	●		●	●	●	●	
Pëa	●	●	●		●		●	
Söy	●	●		●	●		●	●
Chickpëa			●	●	●	●		●
Ricë			●			●		