



## **INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.** AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:  
Guido Reni N° 78.  
Col. Alfonso XIII.  
01460 Álvaro Obregón, CDMX

INTERNET:  
<http://www.ideal-sa.com.mx>  
e-mail:  
[servicioalcliente@ideal-sa.com.mx](mailto:servicioalcliente@ideal-sa.com.mx)  
[servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com](mailto:servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com)

Teléfonos:  
(55) 5563 2130.  
(55) 5598 6369.  
(55) 5615 1608.

# IDEAL CAJETA (HCH)

## **ESTABILIZADOR (ESPEANTE) PARA CAJETA HORNEABLE**

### **DESCRIPCION**

---

**IDEAL CAJETA (HCH)** es un excelente estabilizador para cajeta horneable elaborado con los mejores hidrocoloides y otras materias primas. **IDEAL CAJETA (HCH)** se utiliza en la elaboración de cajeta horneable con el propósito de darle a ésta más cuerpo, viscosidad y firmeza. La cajeta horneable se diferencia de la cajeta normal en que al ser calentada a altas temperaturas, digamos temperaturas que normalmente se encontrarían en un horno de pan, no se hace líquida, no se “chorrea”, sino que conserva su consistencia. Esta propiedad es de gran valor para panaderos y pasteleros, pues se puede rellenar un pan, pastel o empanada con cajeta y hornearlo sin que la miga o la pasta del pan, del pastel o la empanada se ponga blanda, mojada, babosa o correosa con la humedad de la cajeta. A este defecto se le llama pasta revenida o pan revenido.

### **APLICACIONES**

---

**IDEAL CAJETA (HCH)** se recomienda para el proceso de cajetas quemadas o envinadas horneables elaboradas a partir de leche natural de cabra, o añadidas con grasa butírica anhidra, o con grasa vegetal, o mezclas de ellas. También se puede utilizar en la fabricación de cajeta en cuya formulación se incluyan sólidos no grasos de leche o sustitutos de éstos. Su uso es indicando, tanto si se sigue el método tradicional de elaboración de cajeta por evaporación, como si se sigue el moderno método por adición.

### **DOSIFICACIÓN**

---

Dependiendo de la formulación y el proceso **IDEAL CAJETA (HCH)** se puede dosificar entre 1.6% y 3.2% en relación al peso final del producto terminado, por lo que es necesario hacer algunas pruebas para determinar la dosificación exacta. Con gusto le proporcionaremos la asistencia técnica y las indicaciones necesarias para una dosificación adecuada a su proceso y formulación particular. Al utilizar **IDEAL CAJETA (HCH)** no sólo se aumentan los sólidos en solución, sino que se atrapa más agua que no queda disponible para mantener en solución los azúcares de la cajeta. Por esta razón, se acostumbra reducir sólidos como son los de glucosa y maltodextrinas (ya que son menos dulces que el azúcar) utilizando un factor entre 2.175 y 2.2 de la dosificación utilizada de **IDEAL CAJETA (HCH)**.

### **PRESENTACION**

---

**IDEAL CAJETA (HCH)** está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

### **RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE**

---

Almacene **IDEAL CAJETA (HCH)** en lugares frescos y secos con la bolsa interior de polietileno bien cerrada para impedir el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores.