



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
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

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

IDEAL HELIX (MIX)

ESTABILIZADOR-EMULSIVO PARA BASE COMERCIAL DE HELADO

DESCRIPCIÓN

IDEAL HELIX (MIX) es un extraordinario estabilizador-emulsivo para helados y bases comerciales. **IDEAL HELIX (MIX)** se recomienda para bases comerciales de helado con alto rendimiento (“*overrun*”).

La función de **IDEAL HELIX (MIX)** es la de proporcionar al helado protección contra los choques térmicos, cremosidad, derretimiento adecuado, textura y cuerpo.

FÓRMULA SUGERIDA

Ingredientes	%
Grasa vegetal y/o butírica	8.000
Leche descremada en polvo y/o suero en polvo	6.000
Azúcar	13.000
Glucosa anhidra	3.000
IDEAL HELIX (MIX)	1.000
IDEAL PGX (LX)	0.200
IDEAL C3	0.100
IDEAL AXPROL	0.050
Color y sabor	Al gusto
Agua	68.650
T O T A L	100.000

PROCESO

1. Pese todos los ingredientes de la fórmula.
2. Disuelva la leche descremada y el suero en polvo en parte del agua.
3. Mezcle en seco **IDEAL HELIX (MIX)** con cuatro o cinco partes de azúcar.
4. Mediante agitación mecánica vigorosa disuelva la mezcla del paso anterior en la leche y el suero ya disueltos, evitando la formación de grumos.
5. Inicie el calentamiento hasta llegar a una temperatura de unos 50°C.
6. Añada **IDEAL PGX (LX)** y la grasa en pequeñas porciones.
7. Añada el azúcar, la glucosa, **IDEAL C3** y el resto del agua.



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
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

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

8. Continúe el calentamiento hasta alcanzar los 75°C y manténgala así durante 20 minutos.
9. Añada el color.
10. Homogeneice a una presión de 1,500 psig.
11. Enfríe rápidamente a una temperatura abajo de los 10°C.
12. Añada **IDEAL AXPROL** y el saborizante.
13. Vacíe en envases adecuados y manténgase en refrigeración.

PRESENTACIÓN

IDEAL HELIX (MIX) está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

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