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

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni Nº 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 ICEX (SISU)

ESTABILIZADOR DE NIEVES, SHERBETS, PALETAS DE AGUA Y BOLIS

DESCRIPCIÓN

IDEAL ICEX (SISU) es un extraordinario estabilizador para nieves, sherbets, paletas de agua y bolis. **IDEAL ICEX (SISU)** se recomienda para aquellos fabricantes que requieren un proceso *SIN* pasteurización, aunque puede utilizarse con ese proceso.

La función de **IDEAL ICEX (SISU)** es la de proporcionar protección contra los choques térmicos, cremosidad, derretimiento adecuado, textura y cuerpo.

FORMULAS SUGERIDAS

INGREDIENTES	SHERBET	NIEVE	PALETA DE AGUA Y BOLIS
Leche descremada en polvo y/o suero en polvo	4.000		
Azúcar	25.000	25.000	13.000
Glucosa	5.000	5.000	3.000
IDEAL ICEX (SISU)	**0.350**	**0.400**	**0.200**
Acido, color y sabor	Al gusto	Al gusto	Al gusto
Agua y jugo	65.650	69.600	83.800
T O T A L	100.000	100.000	100.000

En el caso de los bolis, se sugiere añadir antimicóticos y bactericidas, tales como **IDEAL C3** (0.1%) e **IDEAL AXPROL** (0.05%), para asegurar la vida de anaquel del producto, si llegara a descongelarse.

PROCESO

1. Pese todos los ingredientes de la fórmula, incluyendo el agua, en cantidades proporcionales al tamaño del lote que se va a elaborar.
2. Si se trata de sherbet, disuelva la leche descremada y/o el suero en polvo en parte del agua,.
3. Mezcle en seco **IDEAL ICEX (SISU)** con cuatro o cinco partes de azúcar.
4. Mediante agitación vigorosa, disuelva la mezcla del paso anterior en parte del agua, o en la leche y el suero ya disueltos, según sea el caso, evitando la formación de grumos.
5. Continúe agitando durante unos minutos, y luego deje reposar durante 20 minutos como mínimo para asegurar la completa hidratación de los ingredientes de la fórmula.
6. Mediante agitación vigorosa, incorpore el azúcar, la glucosa y el resto del agua.
7. Enfríe a una temperatura abajo de los 10ºC.
8. Añada el ácido, el color y el sabor, distribuyéndolos uniformemente mediante.
9. Añada el jugo y/o la fruta.
10. Vacíe en los tubos de plástico, o en la nevera, o en los moldes; congele y mantenga a una temperatura entre -15ºC y -20ºC.

IDEAL ICEX (SISU) también puede utilizarse para ESTABILIZAR FRUTA para nieve y helado. Añada una proporción entre 0.4% y 0.6% de **IDEAL ICEX (SISU)** en relación con el peso de la fruta. Espolvoree **IDEAL ICEX (SISU)** directamente sobre la fruta y licúe la fruta hasta obtener una consistencia uniforme de puré. Permita un periodo de reposo de un par de horas antes de incorporar a la nieve o al helado.

PRESENTACIÓN

IDEAL ICEX (SISU) está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

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