



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



<http://www.ideal-sa.com.mx>



servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

TELÉFONOS:

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

DESCRIPCIÓN

IDEAL HELIX (UH) es un extraordinario estabilizador-emulsivo para helados y bases comerciales, cuya apariencia física es la de un polvo fino de color blanco a crema. **IDEAL HELIX (UH)** se recomienda tanto para helado duro, como helado blando y bases comerciales para helado.

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

DOSIFICACIÓN

INGREDIENTES	HELADO DURO	HELADO SUAVE	BASE PARA HELADO COMERCIAL
Grasa vegetal y/o butírica	12.000	4.000	8.000
Leche descremada en polvo y/o suero en polvo	10.000	14.000	8.000
Azúcar y glucosa anhidra	16.000	13.000	14.000
IDEAL HELIX (UH)	0.500	0.500	0.600
IDEAL PGX (LX)	0.100	0.100	0.100
IDEAL CREMIX (LBS) opcional			0.200
IDEAL C3	0.100	0.100	0.100
IDEAL AXPROL	0.050	0.100	0.100
Color y sabor	Al gusto	Al gusto	Al gusto
Agua	61.250	68.200	68.900
TOTAL	100.000	100.000	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 (UH)** 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 la grasa e **IDEAL PGX (LX)**.
7. Añada el azúcar, la glucosa, **IDEAL C3** y el resto del agua.
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.



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



<http://www.ideal-sa.com.mx>



servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

TELÉFONOS:

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

PRESENTACIÓN

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

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

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