



# LECITINA DE SOJA



## Característiques

Permet crear textures espumoses de manera estable. És de fàcil dissolució al medi aquós (en fred i calent) i soluble en greixos a 60 °C.

Gran capacitat d'emulsió (salses impossibles, emulsions d'aigua i xocolata en diferents concentracions: sopes, cremes, cremosos).

Presentació en pols refinada. No recomanable en sabors molt subtils o en dosatges elevats, pot arribar a "tacar" el sabor del producte.

## Aplicacions

Emulsionant ideal per a realitzar aires de cuina i de cocteleria sense alcohol, en fred o calent (fins i tot en congelació).

Funciona sense problemes tant en un medi gras com aquós.

Presenta dificultats davant grans concentracions d'alcohol i en medis àcids.

Substitut del rovell d'ou en totes les receptes que l'incloguin com a emulsionant (maioneses, cremes angleses, cremosos).

A la producció de xocolates i cobertures bean to bar, a dosificacions de 2 - 5 gr / Kg serveix com a emulsionant; a raó de 5 - 10 gr / Kg és excel·lent per a controlar la viscositat.

## Curiositats

E-322

Està elaborat a partir de soja no transgènica i és popularment consumit en forma de grànuls per vegans i vegetarians com a complement alimentici, ja que és rica en àcids grassos Omega 3 i Omega 6, la qual cosa la converteix en perfecta aliada de la salut cardiovascular.

Té propietats antioxidants per a les cèl·lules de tot l'organisme, incloent-hi les neurones cerebrals. És un hepatoprotector i és rica en proteïnes i lípids.

Ja que està naturalment present en el rovell d'ou, podríem afirmar que l'ús de la lecitina com a emulsionant (per molt modern que sembli), és tradicional.

## Dosificació

5 - 8 gr/ Litre (En excés por aportar sabor)

## Receptes

- [Caramel mou de te negre](#)
- [Trufes De Xocolata I Cafè](#)

### **Additional Information:**

- Dimensions: N/A
- Weight: N/A
- Ref. 1: 40401000 - 450gr
- Ref. 2: 40401001 - 2 kg
- Al·lèrgens (ingredients): Soja
- Al·lèrgens (traces): Làctics

- Classificació: Lípid
- Origen: Natural
- Medi: Àcid, Aigua, Greix
- Resisteix temperatura: Sí
- Resisteix congelació: Sí