



## Yema de Huevo en Polvo Deshidratada

### VENTAJAS DEL USO DE YEMA EN POLVO

Por ser la parte más rica en nutrientes del huevo debido a la variedad de elementos que la componen, es la materia prima por excelencia para fabricar productos de calidad que requieran masa esponjosa y blanda, que se mantenga fresca y con buen color. No es comparable un budín hecho con yema sola a otro hecho con huevo entero. Lo mismo sucede con las masitas finas. En el pan dulce, confiere a la masa ese grado de frescura y humedad tan requerida por los gustos más exigentes. Lógicamente que, por ser un poco más caro, entraría en una línea de productos especiales, los cuales siempre tienen demanda.

### Sin Problemas de stock

Se conserva 12 meses a temperatura ambiente fresco y seco sin requerir cámaras de frío.

### Mayor estabilidad bacteriológica

No produce olor ni sabor desagradable. La limpieza de los equipos y circuitos es más fácil y eficiente, no dejando residuos que ocasionan riesgos.

### Fácil manejo

Se incorpora al agua fácilmente. Se dosifica con toda precisión siendo más exacto el nivel de yema en la pasta.

### Ventajas prácticas de higiene

Evita la suciedad de la roturación. No atrae insectos. Evita la existencia de cajones y maples.

### Actualización técnico - científica

Los controles del proceso y las características del producto resultante están en los mejores niveles competitivos a nivel internacional. Los métodos de control sobre producto responden a técnicas analíticas actualizadas y de precisión adecuada. Nuestro Departamento Técnico puede resolver dudas sobre calidad y uso de este producto.

### Equivalencia para yema en polvo y yema en cáscara

Cantidad	Yema en polvo	Agua
10 yemas	0,095 kg.	0,095 litros
20 yemas	0,190 kg.	0,190 litros
50 yemas	0,450 kg.	0,450 litros
100 yemas	0,900 kg.	0,900 litros
200 yemas	1,800 kg.	1,800 litros
300 yemas	2,700 kg.	2,700 litros
347 yemas	3,300 kg.	3,300 litros

### Aplicaciones

- Panificación (pan dulce, facturas)
- Confitería (budines, masas finas, tapas de alfajores)
- Galletitería
- Mayonesas
- Caramelos (sambayón)
- Mix con harinas
- Helados y fórmulas para helados
- Cosmética

### Reconstitución

Es necesario aclarar que, al reconstituir la yema en las proporciones indicadas, queda una yema más espesa que la recién separada del huevo. Esto se debe a que, al ser yema homogeneizada, queda como si tuviera un batido previo.

Si deseamos reconstituir una yema deshidratada debemos colocar 9,5 gramos de polvo y 9,5 gramos de agua potable. Si necesitamos un kilo de yema líquida, debemos mezclar 500 gramos de polvo y 500 gramos de agua.

Si se mezcla 1 kg. de yema en polvo y 1 kg. de agua, se obtienen 2 kg. de yema como recién separada, o sea el equivalente a 105 yemas.

### Presentaciones



### Información Logística

- Presentación: bolsa papel kraft x 20kg. Dimensiones palet completo: 100 x 120 x 180cm alto (aprox). Contenido palet completo: 42 bolsas (840 kg) Volumen (aprox) palet completo: 2,20 m3. Carga máxima en contenedor 20' (sin paletizar): 12.000 kg NETO.
- Presentación: caja cartón x 25kg. Dimensiones caja: 39 x 39 x 47cm alto. Carga máxima en contenedor 40'hc (sin paletizar): 23.500 kg NETO.

Posición Arancelaria (NCM): 0408.11.00.000A



## Recetario



### Yema de Huevo

en

### Polvo Deshidratada

#### Elaboración de Budín Inglés

Yema en polvo	95g.
Agua	95g.
Margarina o manteca	500g.
Azúcar impalpable	500g.
Harina	800g.
Fruta abrillantada	150g.
Pasas de uva sin semilla	50g.
Frutas secas	200g.
Cognac	200cm3
Esencia de budín y de naranja	a gusto

*No necesita agregado de colorante, el huevo en polvo confiere el color exacto al budín.*

La yema en polvo reemplaza con éxito tanto a la yema como al huevo entero en cáscara, dándole a la masa una textura más migajosa, típica del buen budín.

Una yema equivale a 9,5 g. de yema en polvo. En esta receta usamos 10 yemas, o sea 95 g.

#### Preparación

Colocar la yema previamente hidratada con la misma cantidad de agua (95g. de yema y 95g. de agua) en una batidora, agregar el azúcar, la manteca y batir hasta lograr una crema homogénea, agregar el cognac, las esencias y unir nuevamente.

Colocar la harina, las frutas abrillantadas y secas previamente enharinadas y mezclar sin batir hasta lograr una pasta semi seca.

Colocar en moldes enmantecados y enharinados y hornear con horno suave 1h.

#### Pionono (plancha)

Yema en polvo	65 g.
Azúcar	65 g.
Harina leudantc	65 g.
Agua	65 c.c.
Vainilla	a gusto

#### Preparación

Batir la yema hidratada con el agua y azúcar, 6 minutos con batidora fuerte hasta lograr un levante cremoso, agregar la harina, la vainilla y 3 cucharadas de agua fría, mezclar sin batir y colocar en una plancha de horno a fuego medio durante 10 minutos.

#### Fórmula Simple para Preparar Mayonesa

Yema en polvo	10 g.
Agua	40 ml.
Aceite	170 ml.
Limón	6 mJ.
Vinagre	3 ml.
Sal	3 g.
Pimienta	0.5 g.
Mostaza	3 g.
Azúcar	2 g.
Conservantes Permitidos	

#### Preparación

Colocar todos los elementos menos el aceite, mezclarlos y en este momento agregar el aceite.

La consistencia puede variarse con el agregado de más o menos agua.

Dejar reposar preferentemente 2 días para una mejor consistencia y una total seguridad, con el pH ácido de la mayonesa en ese tiempo se elimina cualquier contaminación que pudiera tener los ingredientes.