

**MAYOSS 0%**

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 03 septiembre 2020

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES**COMPOSICIÓN:** Estabilizante a partir de almidones modificados e hidrocoloides.**APLICACIONES:** Mayonesa 0% aceite.**2. FÓRMULA SUGERIDA**

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	79.25
MAYOSS 0%	12.00
Yema de huevo	3.00
Vinagre	1.50
Sal	1.50
Mostaza	1.50
Azúcar	1.00
Ac. Cítrico	0.25
Total	100.00

3. RECOMENDACIÓN DE USO

- El nivel de uso recomendado es del 12%, este porcentaje puede variar en base a la textura requerida.

4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS**STEPHAN / MOLINO COLOIDAL**

1. Agregar el agua, vinagre y mezclar.
2. Agregar el estabilizante MAYOSS 0%.
3. Mezclar bien por 1 minuto aproximadamente hasta deshacer todos los grumos.
4. Agregar la yema de huevo y mezclar por 2 minutos.
5. Mezclar hasta que la textura del producto sea suave y uniforme.
6. Adicionar mostaza y ácido cítrico. Mezclar durante 1 minuto.
7. Envasar.

VENTAJAS: Sistema para la elaboración de mayonesa 0% aceite, dando una textura lisa, brillante y con un sabor agradable.**5. NOTAS PARA CONSIDERAR**

Si se desea se puede agregar sabor y/o color.