

Jungbunzlauer

Panna cotta vegana de coco

con TayaGel® LA



Ingredientes

	Ingredientes	Proveedor	Cantidad
1	Crema de coco		73.85%
2	Bebida de avena sin endulzar		18.00%
3	Azúcar		8.00%
4	Vainilla		0.1%
5	TayaGel® LA (Goma Gelan Bajo Acilo)	Jungbunzlauer	0.105%
6	TayaGel® HA (Goma Gelan Alto Acilo)	Jungbunzlauer	0.045%
	Total		100%

Proceso

1. Mezcla en seco del azúcar y la goma gelan

2. Mezclar la crema de coco y la bebida de avena

3. Agregar la mezcla en seco a los líquidos bajo agitación
4. Calentar hasta ebullición

5. Dejar cocer por 3 minutos

6. Verter en moldes y dejar que gelifiquen en refrigeración

Puntos clave

- ✓

Excelente opción para reemplazar agar/gelatina
- ✓

No se requiere cationes adicionales para gelificar, debido al potasio natural del coco y la avena
- ✓

Mezcla de goma TayaGel® LA y TayaGel® HA

Sede central Jungbunzlauer Suisse AG · CH-4051 Basilea · Suiza · Teléfono +41 61 295 51 00
Para mayor información, póngase en contacto con: headquarters@jungbunzlauer.com · www.jungbunzlauer.com

La información aquí contenida ha sido recopilada cuidadosamente según nuestro leal saber y entender. No aceptamos ninguna responsabilidad por la información proporcionada con respecto al producto descrito. Nuestro producto debe ser utilizado bajo la plena y exclusiva responsabilidad del usuario, especialmente en lo que respecta a los derechos de patente de terceros y a cualquier ley o normativa gubernamental.

© 2025 077-25 v2 Jungbunzlauer Suisse AG