

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