

ALBUME

COME SI PRESENTA?

Si presenta sotto forma di liquido viscoso leggermente denso di colore trasparente con striature più scure.

COME SI OTTIENE?

L'uovo è composto dal 10% di guscio 30% di tuorlo e 60% di albume. L'albume si ottiene dalla separazione del tuorlo. A livello industriale generalmente l'albume viene pastorizzato a 58 °C per 2 minuti e può essere venduto come prodotto d'uovo liquido pastorizzato oppure può essere trattato ulteriormente per ottenere un prodotto essiccato, congelato, criocongelato o concentrato. Si ottiene dall'uovo al 60-66% del peso totale. Che a sua volta è composto dall'88% di acqua, il 10,7/12% di proteine , l'0,4-0,5% di glucidi e l'0,5-0,7% minerali.

CHE UTILIZZI HA IN PASTICCERIA?

L'albume è uno degli ingredienti base di pasticceria. Utilizzato in moltissime preparazione di pasticceria. Ha l'importante funzione di fornire struttura al dolce, ad esempio le meringhe. Le proteine dell'albume sono dotate di proprietà funzionali e nutrizionali.

Per esempio le globuline G2 e G3 sono agenti schiumogeni ovvero hanno un'elevata capacità montante. Il lisozima è un antibatterico. L'ovoalbumina è un inibitore delle proteasi e coagulando al calore mantiene la struttura aerata nel prodotto cotto. L'ovomucina è una proteina viscosa è un inibitore virale e determina la stabilità della schiuma. Le proteine dell'albume iniziano a coagulare a circa 60 °C.

GUSTO/SAPORE

Ha un sapore poco gradevole ed un delicato odore di zolfo.

PERCENTUALE DI UTILIZZO

Il suo utilizzo può variare a seconda dell'impiego.

Free Gift

Questo e altri 100 E-ingredients sono a tua disposizione Gratuitamente sul mio sito: www.emmanueleforcone.com.

Inoltre una volta nella tua area riservata, avrai anche 2 bonus:

+ 10 speciali E-ingredients aggiuntivi

+ articoli esclusivi sui temi che tratto nei miei videocorsi.

Tutti consigli utili e pratici per alzare il livello delle tue creazioni. Accedi ora gratuitamente!