

安阳面包烘焙原料【嘉樂商贸】安阳烘焙原料

产品名称	安阳面包烘焙原料【嘉樂商贸】安阳烘焙原料
公司名称	洛阳市嘉樂商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省洛阳市西工区解放路春晴公寓一楼门面房 嘉樂商贸
联系电话	18638819622

产品详情

啫喱粉

啫喱粉是什么呢，有什么作用呢，用于什么甜品上呢，下面小编给大家详细说下：

啫喱粉它是制作啫喱（果冻）的必用原料之一，也用于制作布丁（pudding）和慕司(mousse)等西点。啫喱粉的啫喱是英文jelly的译音，啫喱粉则是制作果冻的一种粉状原料，又称果冻粉。啫喱粉不仅仅是制作果冻的主料。利用它良好的稳定性能，煮成啫喱水，加入果占内还可以作生日蛋糕的装饰，抹在弧形的蛋糕上面非常的美观。

乳品和水这些烘焙原料在制作过程中，都起着哪些重要的作用呢，嘉樂小编给大家详细说下：

一、乳品

- 1、增加制品的营养价值；
- 2、改善制品的色泽；
- 3、是产品质量改善剂；
- 4、调控面团发酵速度。

二、水

- 1、使面粉蛋白质吸水形成面筋“骨架”，使淀粉吸水糊化，溶解各种原辅料，形成均质的面团；
- 2、调控面团软硬度；

3、调控面团温度。

蛋糕用的液体该怎么选择呢，小编在这里简单给大家说下：

液体的选择

蛋糕所用液体大都是全脂牛奶（鲜奶），但也可使用淡炼乳、脱脂牛奶或脱脂奶粉加水，如要增加特殊风味也可用果汁或果酱作为液体的配料。2、液体的功能 、调节面糊的稀稠度 、增加水分 、使组织细腻，降低油性 、风味（指牛奶、果汁）奶水的配比是1份奶粉加9份清水。