

# Joghurtpulver

---

aromatisches Magerjoghurtpulver mit intensivem Geschmack

---

## universeller Rohstoff mit vielen Vorteilen

Sprühgetrocknete Milchprodukte bieten eine große Auswahl an Möglichkeiten. Unser **Joghurtpulver**, welches speziell für die Anwendung in Bäckereien und Konditoreien ausgewählt wurde, wird mit einem besonderen Verfahren hergestellt. Durch ausgewählte Starterkulturen und den darauf abgestimmten Reifeprozess, entsteht das Ursprungsprodukt, ein Magermilchjoghurt. Hier sind uns eine kräftige Säure (pH zwischen 4,1 und 4,3) und der aromatische Geschmack sehr wichtig. Durch den sanften Trocknungsprozess wird diese Balance weitestgehend erhalten.

Das Clean-Label-Produkt **Joghurtpulver** bringt überall dort intensiven Geschmack, wo die im Frischjoghurt enthaltene Wassermenge technologisch nicht mit den Produkteigenschaften vereinbar ist und dennoch auf Aromen verzichtet werden soll. Auf einfachem Weg erzielt man den intensiven Geschmack für z.B. Rührkuchen, Joghurtsahne-Torte, Füllungen für Pralinen oder Speiseeis.

## Wie wird **Joghurtpulver** eingesetzt?

Rein rechnerisch entsteht aus einem Kilogramm **Joghurtpulver** durch Vermischen mit 8,6 Litern Wasser die Menge von 9,6 kg Magermilchjoghurt.

In den meisten Anwendungsfällen wird das Pulver jedoch nicht zurück gerechnet, sondern in reiner Form verwendet. So entstehen intensiv nach Joghurt schmeckende Lebensmittel.

Brot und Brötchen: Zur Auslobung mit „Joghurt“ (z.B. Joghurt-Weißbrot) geben Sie auf 10kg Getreidemahlerzeugnisse mindestens 0,160 kg **Joghurtpulver**.

Sahnetorte: Bei einer Joghurtsahnetorte die Hälfte der Menge des Frischjoghurts durch den entsprechenden Anteil an **Joghurtpulver** ersetzen (z.B. 1200g Sahne, 500g Frischjoghurt, 80g **Joghurtpulver** + weitere Zutaten).

Pralinen und Schokolade: **Joghurtpulver** wie z.B. Milchpulver in eine Füllung einarbeiten. Zugabemenge nach Geschmack.

Speiseeis: Für Joghurt-Eis verwenden Sie für einen intensiven Geschmack ca. 70g **Joghurtpulver** pro kg Eismix. Durch die kräftige Säure des Produkts ist eine zusätzliche Zugabe von Zitronensaft nicht nötig.

## Die Vorteile von **Joghurtpulver** auf einen Blick

- ideal für vielfältige Einsatzbereiche (Bäckerei, Konditorei, Eis, etc.)
- deutlicher, reiner Joghurtgeschmack in konzentrierter Form
- einfache Verarbeitung
- lange Haltbarkeit und somit rationelle Bevorratung

## Die Zutatenliste von **Joghurtpulver**

Magermilch-Joghurtpulver