

TIRANDO GORDURAS DA FORMULAÇÃO DO SORVETE

Desde que foi rotulada pela comunidade médica como a vilã da alimentação e da saúde, a gordura *trans* tem sido combatida pelas indústrias de alimentos. Em 2006, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) obriga todos os fabricantes a indicar no rótulo a quantidade de gordura *trans* presente nos alimentos. Por outro lado, o Ministério da Saúde também tenta acabar com a utilização dessa gordura, seguindo o exemplo de países como Suíça e a Dinamarca, onde ela é proibida. A perseguição tem um bom motivo. Estudos científicos comprovaram que essa gordura é extremamente prejudicial à saúde: além de aumentar os níveis de colesterol ruim, o LDL, também diminui a taxa de colesterol bom, o HDL. E isso significa elevar o risco de arteriosclerose, infarto e acidente vascular cerebral.

Na busca por alternativas para substituir ou diminuir a gordura *trans* de seus produtos, a indústria brasileira de sorvetes está se posicionando de maneira a transformar seus produtos sem perder o sabor. Sabendo dessa necessidade a Duas Rodas possui em seu portfólio de produtos para sorvetes, o Selecta Cream Livre Trans, um mix em pó obtido de matérias primas selecionadas, e desenvolvido especialmente para o preparo de sorvetes e picolés com 0% de gorduras *trans* e baixo teor de gordura saturada. Pois o produto é isento de gorduras.

Um sorvete sem gordura *trans* é a opção ideal para que os indústrias de sorvetes estejam antenados com as tendências de mercado que atendam as necessidades dos consumidores mais exigentes, além de ser um grande diferencial de vendas e promover o sorvete como alimento saudável e, acima de tudo, saboroso. O Selecta Cream Livre Trans, além de enriquecer o sorvete, substitui a gordura na formulação tradicional, deixando o sorvete isento de gordura *trans*, reduzindo em 60% as gorduras totais e até 10% do valor calórico. Uma receita com 130 gramas de Selecta Cream Livre Trans por litro de leite apresenta os sólidos equivalentes

à gordura e confere ao sorvete as mesmas características físico sensoriais de sabor e textura que a gordura. Além de todas esses benefícios à saúde, o Selecta Cream Livre Trans é economicamente viável, apresentando a melhor relação custo - benefício.

SOBRE A GORDURA TRANS

A gordura *trans* não é sintetizada pelo organismo e, por isso, não deveria ser consumida nunca. Gordura *trans* é o nome dado à gordura vegetal que passa por um processo de hidrogenação natural ou industrial. O processo de hidrogenação serve para deixar a gordura mais sólida e faz com que os alimentos fiquem saborosos, crocantes e tenham maior durabilidade. O grande desafio atual da indústria é encontrar uma alternativa mais saudável à gordura *trans*, sem que os alimentos percam suas propriedades.

Ela começou a ser usada em larga escala a partir dos anos 1950, como alternativa à gordura de origem animal, conhecida como gordura saturada. Acreditava-se que, por ser de origem vegetal, a gordura *trans* ofereceria menos riscos à saúde. Mas estudos posteriores descobriram que ela é ainda pior que a gordura saturada, que também aumenta o colesterol total, mas pelo menos não diminui os níveis de HDL no organismo.

Para mais informações entre em contato com nosso Departamento de Atendimento ao Cliente - 0800 707 9500.



RECEITAS

CAIPIRINHA

Ingredientes:

Calda Base Neutra

1 litro de água;
200g de açúcar;
110g de glicose;
50g de Selecta Cream Livre Trans;
50g de Topping;
4g de Liga Extra Industrial;
14g de Emustab.

Sorvete

1 litro de Calda Base Neutra;
50g de Selecta Plus Limão;
100ml de cachaça;
Raspas de limão.



Modo de preparo: Bater todos os ingredientes no liquidificador e produzir o sorvete normalmente.

PICOLÉ SEM GORDURA E DE CALORIAS REDUZIDAS CAJÁ COM ACEROLA

Ingredientes:

1 litro de água;
40g de Selecta Cream Livre Trans;
260g de açúcar;
60g de Glucose;
12g de Super Liga Neutra;
20g de Selecta Tropical Cajá;
20g de Selecta Tropical Acerola;
100g de Polpa Cajá (opcional);
100g de Polpa Acerola (opcional).

Modo de preparo: Bater todos os ingredientes no liquidificador por aproximadamente 3 minutos. Colocar nas formas e levar para gelar.



Se é no verão que os brasileiros mais consomem sorvetes, com certeza irão consumir muito mais se tiverem opções diferenciadas, que aliem sabor e saúde, com um algo a mais. Para dar um toque especial ao sorvete e impulsionar as vendas, siga nossas dicas de receitas. Um bom picolé não pode faltar para refrescar o verão. Experimente e faça sucesso.

PICOLÉS ENERGÉTICOS



1º Opção

800ml de água;
250g de açúcar;
50g de glicose;
10g de Super Liga Neutra;
1,5g de Guaraná em pó;
20g de Selecta Tropical Açai;
10g de Selecta Tropical Guaraná;
200g de Polpa de Açai.

2º Opção

1 litro de água;
250g de açúcar;
50g de glicose;
10g de Super Liga Neutra;
1,5g de Guaraná em pó;
20g de Selecta Tropical Guaraná;
15g de Selecta Plus Café.



Modo de preparar:

Bater todos os ingredientes no liquidificador por aproximadamente 3 minutos. Colocar nas formas e levar para gelar.

SORVETES DE BAIXA CALORIA E SEM GORDURA

SORBET (SORVETE À BASE DE ÁGUA)

MANGA COM RECHEIO DE MARACUJÁ

Ingredientes:

1 litro de água;
50g de Selecta Cream Livre Trans;
200g de açúcar;
110g de Glucose;
4g de Liga Neutra Extra Industrial;
10g de Emustab;
30g de Topping;
20g de Algemix Manga.

Modo de preparo: Produzir o sorvete normalmente e, na saída da produtora, mesclar com Selecta Top Maracujá.



SORVETES À BASE DE ÁGUA (SORBETS)

SORBET LARANJA COM ACEROLA

Ingredientes:

Calda Base Neutra

1 litro de água;
180g de açúcar;
80g de glicose;
50g de Selecta Cream Livre Trans;
50g de Topping;
4g de Liga Extra Industrial;
14g de Emustab.

Sorvete

800ml de Calda Base Neutra;
200g de polpa de acerola com laranja;
12g de Selecta Tropical Acerola;
12g de Selecta Tropical Laranja.

Modo de preparo: Bater a calda base com os saborizantes e a polpa no liquidificador. Produzir o sorvete normalmente.

