

Coacerea cu făină Quinoa dă Super Rezultate

Noile premixuri de panificație de la DeutscheBack sunt un mod ideal de a utiliza făină Quinoa în pâine, briose și cozonaci - industria de panificație poate adăuga acum un ingredient extrem de hrănit în produse.

Ahrensburg, 16 Iulie 2013. Planta quinoa are o valoare nutritivă ridicată și este deosebit de rezistentă. Prin urmare, quinoa este considerată ca hrană a viitorului în multe regiuni. Trei noi premixuri, TopBake Quinoa Bread, TopSweet Quinoa Poundcake și TopSweet Quinoa CupCake de la DeutscheBack GmbH & Co KG, extind acum gama de produse cu quinoa, prin adăugarea ei în făina de pâine și patiserie. Dacă zece procente din făina utilizată este quinoa, rezultatul este același ca la coacerea numai cu făină de grâu. Brutăriile și patiseriile pot extinde astfel portofoliul de produse, pentru a include beneficiile nutritive ale quinoa.

Quinoa a fost cultivată de mii de ani. Robustetea și neobisnuit de mare valoare nutritivă ale acestei plante sunt un far de speranță în lupta împotriva subnutriției, pentru că este singura cultură alimentară, care *contine în proteina sa toți aminoacizii esențiali*, de care organismul uman are nevoie. Având în vedere creșterea cererii de quinoa și a importanței sale ca sursă de hrană pentru populație la nivel mondial, tehnicienii de la DeutscheBack au preluat denumirea *ONU – 2013, An International al Quinoa*, ca stimulente pentru a căuta modalități în care această cultură valoroasă poate fi utilizată în panificație. În strânsă colaborare cu două companii surori, Mühlenchemie și SternEnzym, ei au dezvoltat acum trei produse, care fac posibilă, pentru prima dată, producția de pâine și produse de patiserie, folosind zece la sută făină Quinoa, fără efecte nedorite pentru volum sau textură miez.

TopBake Quinoa Bread este un concentrat special creat pentru un amestec de 90% făina de grâu și 10% făină Quinoa. Deoarece Quinoa este lipsită de gluten, structura de proteine din amestecul de făina este slăbită. Compoziția atent aleasă a enzimelor echilibrează deficitul și rezultatul este o pâine similară cu cea făcută din făină integrală de grâu.

TopSweet Quinoa Poundcake și TopSweet Quinoa CupCake lucrează bine în făina de patiserie. Cele mai bune rezultate de coacere pot fi obținute folosind aceste două produse împreună cu zece procente făină quinoa, ulei vegetal și făină de grâu. Premixul face gustul distinctiv de quinoa mai bland, fără a ascunde complet aroma sa caracteristică. Componentele sunt alese cu grijă, astfel încât rețetele de briose pot conține pudră de cacao, fructe sau nuci.