



Inquadra il QrCode a fianco e scopri tutte le applicazioni di Crystal Mais oppure visita il nostro canale video su YouTube

www.youtube.com/FabioTacchellaTv

Scan the QrCode and discover all applications of Crystal Mais or visit our channel on YouTube

www.youtube.com/FabioTacchellaTv

Crystal Mais

Amido modificato di mais ceroso

E1442

Crystal Mais è un addensante completamente naturale, ottenuto da **amido modificato pregelatinizzato di mais ceroso**. La sua funzione principale è quella di addensare alimenti ricchi di liquidi, evitando l'aggiunta di sostanze leganti troppo caratterizzanti come farina e fecola, **mantenendo la naturale trasparenza dei liquidi**.

Il suo impiego è di facile applicazione, è **insipore, inodore e incolore**, risulta essere molto efficace nell'applicazione alimentare e consente molteplici applicazioni sia nel campo della cucina che in quello della pasticceria in quanto non altera nessuna struttura organolettica.

Crystal Mais is a **completely natural thickener**, made by **pregelatinized, modified starch refined from waxy maize**. Its main purpose is to thicken liquid-rich food while avoiding the use of binding substances, such as flour and starch whose taste may result to alter the final mixture, **maintaining the natural transparency of liquids**.

Crystal Mais is very easy to use, it is **flavourless, odourless and colourless**, and it results to be very effective in the alimentary field, both in cooking and pastry making as it does not alter any organoleptic structure.

Decorfood Italy

Via Alessandro Volta 20 - 37023 Grezzana - Verona
www.decorfooditaly.it - info@decorfooditaly.it



Senza Glutine - Gluten Free

Crystal Mais agisce sugli alimenti grazie alla presenza dell'umidità in essi contenuti ma anche su alcolici (fino a 20% vol.), sciroppi, frullati di frutta, centrifughe, etc. **Crystal Mais** non teme l'acidità naturale degli alimenti, per cui non si disgrega, ed è capace di addensare, inspessire, asciugare, senza problemi tutte le preparazioni.

La sua azione addensante è efficace sia a **temperature negative** (-30°C) sia a **temperature positive** (+200°C) e non teme le trasformazioni da uno stato all'altro, quindi è utile nelle **preparazioni a freddo**, per stabilizzare e mantenere una forma regolare, ma allo stesso tempo anche nelle **preparazioni a caldo**, come gratinati, frittiture e cotture in forno o in padella.

Crystal Mais per le sue proprietà strutturali risulta essere un agente nell'umidità degli alimenti, ma non tende a seccarli troppo, anzi i composti ottenuti con il suo utilizzo sono compatti e malleabili permettendo così anche una resa maggiore.



Senza Glutine - Gluten Free 

*It has effect on food thanks to the presence of liquid in it but it also works on alcoholics (up to 20% vol.), syrups, milk shakes, fruit shakes, etc. **Crystal Mais** is not affected by the natural food acidity, thanks to this it does not break and it allows to thicken, harden and dry all preparations.*

*Its thickening actions is effective both at **low temperatures** (- 30°C) and at **high temperatures** (+200°) and it is not affected by mass transformations, for this reason it is very helpful during **cold preparations** in order to fix and maintain a regular shape, at the same time it may be used during **hot preparations**, such as when cooking au gratin, frying, in the oven or in the pan.*

***Crystal Mais** for its structural properties results to be an agent in food liquid, but its drying action is not too strong as the final mixture is elastic and malleable giving to the food higher performances.*

NB: *Crystal Mais* teme un enzima contenuto nella saliva (α -amilasi) che distrugge il legame amidaceo che si forma nell'alimento. Proprio per questo motivo non assaggiare mai il composto più di una volta con lo stesso cucchiaino. Tale enzima è presente in percentuale variabile anche nel miele.

NOTE WELL: *Crystal Mais* is strongly affected by an enzyme contained in human saliva (α -amilasi) which destroys the amylaceous bond within food. For this reason it is not possible to taste the mixture twice while using the same spoon. This enzyme is present in a variable percentage also in honey

Come si usa / Directions



La quantità di **Crystal Mais** da utilizzare varia in base al risultato che si vuole ottenere (salse, composti semisolidi o composti solidi), dai 4-8 g necessari per inspessire una salsa fino ai 70 g necessari per addensare un litro di liquido (brodo vegetale, brodo di carne, succhi di frutta, etc.) e portarlo alla consistenza ottimale per formare una quenelle. Nel caso in cui si eccedesse con la quantità di **Crystal Mais** utilizzata, basta aggiungere dell'altro liquido per tornare allo stato precedente. Proprio per questo motivo il risultato ottenuto con **Crystal Mais** è reversibile sia a caldo sia a freddo.

Crystal Mais è semplice da utilizzare, non permette la formazione di grumi e può essere lavorata con semplici fruste o cucchiaini evitando di utilizzare minipimer o frullatori. Il 90% dell'azione di **Crystal Mais** è visibile immediatamente, il restante 10% si può costatare dopo quindici minuti. In questo modo si ha la percezione immediata della densità del composto ottenuto.

*The amount of **Crystal Mais** needed depends on the aimed result (sauces, semisolid or solid mixtures). Between 4 and 8 grams are needed in order to thicken a sauce, while up to 70 grams are needed to thicken a litre of liquid (vegetable or meat stock, fruit juices, etc.) and obtain the optimal consistency to make a quenelle. In the event of overusing the **Crystal Mais**, simply add some more liquid to **reverse the process**, both during hot and cold preparations.*

***Crystal Mais** is easy to use, as it does not go lumpy and may be used with basic whisks or spoons avoiding so food processors or blenders. The 90% of the **Crystal Mais** action may be noticed right after its use, but the final result may be seen normally after 15 minutes. In this way you may have the exact perception of the density of the final result.*