



GUÍA PRÁCTICA PARA SABORIZAR QUESOS VEGANOS Y DE IMITACIÓN



1. Mezcla de Agua, Almidones, Gomas y Sal



Hasta total integración. Formando una suspensión uniforme.



2. Adición de Grasa Vegetal Fundida

Agregar la grasa vegetal fundida (p.ej., aceite de coco o manteca de karité) para crear una pasta homogénea y espesa.



3. Cocción Controlada



Cocinar a 65-85°C con agitación constante por 5 a 10 minutos para activar los almidones y crear la matriz del queso.



4. Adición de Acidulantes



Añadir acidulantes (p.ej., ácido láctico, zumo de limón) y retirar del calentamiento para detener la cocción.

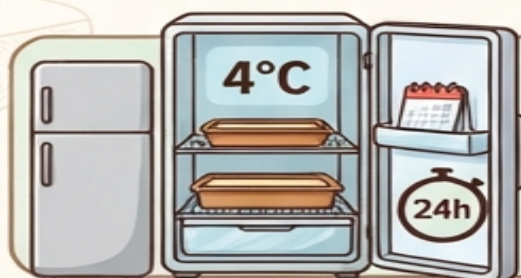


5. Incorporación de Sabores Veka

Añadir los sabores Veka al 0.1-0.3% (concentración recomendada). Mezclar bien para distribuir el sabor.

6. Moldeado y Enfriamiento

Vierte en moldes (previamente engrasados si es necesario) y enfría a temperatura ambiente o en un baño de hielo.



7. Reposo en Refrigeración



Reposo en refrigeración a 4°C por 24 horas para asentar la estructura, desarrollar el sabor y lograr la textura final.