



LOS IMPRESCINDIBLES

LOUIS FRANÇOIS



TRADICIÓN Y SABER HACER 100 % FRANCESES

La empresa Louis François, pionera en el campo de los texturizantes, emulsionantes, conservación e ingredientes alimentarios, fabrica y comercializa en todo el mundo una amplia gama de productos, de alta calidad, destinados a los sectores de la gastronomía, repostería, panadería, chocolatería, confitería y heladería.

Con una planta de producción y un laboratorio ubicados en Île-de-France, Louis François lleva más de un siglo perpetuando su pasión y transmitiendo sus innovaciones, creaciones, experiencia y saber hacer 100 % franceses.

Un siglo de experiencia al servicio de la excelencia.



ÍNDICE

PECTINAS	2
GELIFICANTES Origen animal Origen vegetal	4
ESPEANTES	6
EMULSIONANTES	8
ESTABILIZANTES	10
AZÚCARES	12
PROTEÍNAS	16
FIBRAS	18
AYUDAS CULINARIAS	20
ÍNDICE	22
FORMACIÓN, CONTACTO	29






DEFINICIONES

INGREDIENTES NUTRICIONALES:

aportan los nutrientes necesarios para el funcionamiento del organismo (proteínas, hidratos de carbono, lípidos, vitaminas...).

ADITIVOS:

ingredientes utilizados con fines funcionales que no aportan ningún nutriente. Clasificación por función con la letra «E». Pueden ser naturales o sintéticos.

-  Disponible en versión bio
-  Vegetal
-  Sin gluten
-  Termorreversible (se funde al calentarlo y después recupera su textura)
-  Termorresistente (resiste el calor)

-  Se puede congelar
-  Uso en caliente
-  Uso en frío
-  Certificado kosher

PECTINAS

LOUIS FRANÇOIS

Las pectinas, de origen vegetal, son fibras solubles que se encuentran en determinadas frutas, como los cítricos y las manzanas en particular. Estas fibras son capaces de absorber y retener el agua. Las pectinas pueden utilizarse para obtener una amplia gama de texturas.



¿Lo sabías?

Las pectinas Louis François se extraen de la piel de los cítricos y de los restos de manzana que quedan después de hacer zumo.



PECTINA AMARILLA

Aplicaciones: golosinas de frutas.

Propiedades: actúa en medios ácidos y dulces (extracto seco > 75 %), no reversible, termorresistente, uso en caliente.

Dosis: 1-2 % de la masa total; 10-20 g/kg de masa.



PECTINA NH COBERTURA

Aplicaciones: coberturas y glaseados, ideal para coberturas ácidas y muy dulces.

Propiedades: termorreversible.

Dosis: 8-12 g/kg de masa; 0,8-1,2 % de la masa total.



PECTINA X58

Aplicaciones: coberturas neutras o poco dulces.

Propiedades: termorreversible, estable a la congelación/descongelación.

Dosis: 10 g/kg de masa.



PECTINA 325NH95

Aplicaciones: salsas, mermeladas, purés de frutas, postres lácteos, coulis, etc., pero no para coberturas.

Propiedades: la pectina más versátil; actúa en medios ácidos o cálcicos, tixotrópica.

Dosis: 3-50 g/kg de masa.



PECTINA EXTRA SLOW SET*

Aplicaciones: mermeladas con poca azúcar.

Propiedades: gelificante a partir de un extracto seco del 55 %, pero ideal al 60 % y al 65/69 % para las golosinas de frutas (por tanto, menos dulces).

Dosis: 2,5-20 g/kg de masa.



*compatible bio



GELIFICANTES

LOUIS FRANÇOIS

Un gelificante es un agente texturizante que permite estabilizar el agua (atrapar) de una elaboración, formando un gel. Puede ser de origen animal o vegetal (extractos vegetales - pectinas, alginatos, carragenanos, agar-agar).



¿Lo sabías?

La gelatina, rica en glicina, facilita la digestión. Cada gelificante tiene sus propias condiciones específicas de aplicación.



AGAR-AGAR

Aplicaciones: confitería, repostería, charcutería, restauración.

Propiedades: gel firme y frágil, termorreversible (90-95 °C), no recupera su estructura tras la mezcla. No resiste la congelación.

Dosis: 0,5-40 g/kg de masa.



GELATINAS

Aplicaciones: confitería, repostería, charcutería, restauración.

Propiedades: gelificante que da un gel suave, elástico y transparente que se funde en la boca a 37 °C. No recupera su estructura tras la mezcla. Acción espumante.

Dosis: 1 a 2 % de la masa total.



GELATINA DE PESCADO
KOSHER 240°B



CARRAGENANO KAPPA PF*

Aplicaciones: repostería, confitería, restauración, postres lácteos.

Propiedades: gel firme y frágil (similar al agar), reacciona con las proteínas y el calcio, termorreversible (60 °C), no recupera su estructura tras la mezcla.

Dosis: 3,2-3,6 g/kg de masa.



CARRAGENANO IOTA*

Aplicaciones: postres lácteos, repostería, confitería, restauración.

Propiedades: gel blando, resistente a la congelación, reacciona con el calcio y las proteínas, termorreversible (60 °C), recupera su estructura tras la mezcla.

Dosis: 1-30 g/kg de masa.



ESPESENTES

LOUIS FRANÇOIS

Los espesantes añaden viscosidad a los alimentos absorbiendo el agua y les aportan una textura estable y homogénea. Permiten que las elaboraciones soporten tensiones térmicas y mecánicas. Mejoran la presentación o el aspecto de los productos alimenticios. Los espesantes pueden ser de origen vegetal o biofermentado y son resistentes a la mayoría de las restricciones de fabricación (acidez, alcohol...).



¿Lo sabías?

La goma guar es especialmente rica en fibra. Ayuda a regular el tránsito intestinal al mismo tiempo que proporciona una sensación de saciedad.



GOMA XANTANA*

Aplicaciones: estabiliza las espumas, emulsiones y salsas (vinagretas, mayonesas...), galletas, etc.

Propiedades: espesante, agente de suspensión, estabilizante.

Dosis: 2-5 g/kg de masa.



GOMA GARROFÍN

Aplicaciones: rellenos, helados y sorbetes, repostería.

Propiedades: espesante optimizado en caliente, estabilizante de baja dosis, anticristalizante, aporta untuosidad.

Dosis: 3-20 g/kg de masa.



SOUFLIX

Aplicaciones: suflés, salsas, cremas, bechameles...

Propiedades: espesante, resistente a la cocción, al corte, a la congelación y a la acidez.

Dosis: 10-30 g/kg de masa.



EMULSIONANTES

LOUIS FRANÇOIS

Los emulsionantes favorecen la mezcla entre sustancias lipofílicas e hidrofílicas y facilitan las emulsiones. Evitan que los componentes de la mezcla se separen, aumentando así la duración de las elaboraciones.



¿Lo sabías?

La lecitina es un excelente antioxidante, rica en fosfolípidos y con un efecto reductor del colesterol.



LECTINA DE SOJA/ GIRASOL LÍQUIDA

Aplicaciones: chocolate, repostería (bizcochos, obleas...), confitería, untables.

Propiedades: emulsionante, antioxidante, fluidifica el chocolate, homogeneiza las masas, lubrica (facilita el desmoldado y el corte, reduce el desmenuzamiento), mejora el crujiente. Actúa en cuanto se incorpora.

Dosis: 3-5 g/kg de masa.



LECTINA DE SOJA/ GIRASOL EN POLVO

Aplicaciones: panadería, repostería, galletas, espumas, aires.

Propiedades: tiene las mismas propiedades que la lecitina líquida, pero en forma de polvo. Actúa cuando se calienta.

Dosis: 1-3 g/kg de masa (panadería/galletas) y 7 g/litro (cocina).



GALLIMOUSSE

Aplicaciones: espumas y otras elaboraciones aireadas como aires, helados y confitería.

Propiedades: mezcla de emulgentes, proteínas lácteas y grasas vegetales, sin palma, agente espumante para cremas aireadas (refrigeradas o congeladas).

Dosis: 60-100 g/litro de leche.



MONOESTEARATO DE GLICEROL

Aplicaciones: helados y confitería.

Propiedades: emulsionante procedente del girasol, homogeneiza masas y helados, mejora su espumabilidad.

Dosis: 1-10 g/kg de masa.



ESTABILIZANTES

LOUIS FRANÇOIS

Un estabilizante se utiliza para preservar las cualidades organolépticas de una elaboración (sabor, aspecto, textura). Contribuyen a preservar las propiedades fisicoquímicas de una elaboración de repostería o restauración durante un periodo prolongado.



¿Lo sabías?

Un estabilizante para helado reduce la formación de cristales de hielo y proporciona una textura untuosa.



SUPER NEUTROSE

Aplicaciones: principalmente utilizado para sorbetes.

Propiedades: anticristalizante, mejora la suavidad, untuosidad y duración de los sorbetes.

Dosis: 3-5 g/litro.



STAB2000

Aplicaciones: principalmente para helados.

Propiedades: anticristalizante, mejora la suavidad y untuosidad, facilita la espumosis.

Dosis: 3-5 g/litro.



CHANTIFIX

Aplicaciones: chantilly, nata montada.

Propiedades: de origen vegetal, estabiliza las natas preparadas.

Dosis: 5-20 g/litro de nata.



AZÚCARES

LOUIS FRANÇOIS

El azúcar, sacarosa, es bien conocido por el dulzor que desarrolla, su papel en el equilibrio de los sabores y la difusión de los aromas. Existen diferentes tipos de azúcar: algunos se utilizan como agente de carga, otros como anticristalizantes o simplemente se eligen para reducir o aumentar el dulzor.



¿Lo sabías?

Los azúcares no son un aditivo. La trehalosa es un azúcar natural que procede de la mandioca.



JARABE DE GLUCOSA DE 40 (SIN SULFITOS)

Aplicaciones: repostería, galletas, confitería...

Propiedades: sabor menos dulce que la sacarosa, anticristalizante, aporta esponjosidad y color a la elaboración.

Dosis: 3-6 % de la masa total.



GLUCOSA DESHIDRATADA DE 40

Aplicaciones: repostería, helados, confitería, chocolate...

Propiedades: mismas propiedades que el jarabe de glucosa DE40 pero en polvo (más fácil de manipular, no aporta agua), más fácil para equilibrar helados y sorbetes.

Dosis: 3-5 % de la masa total.



DEXTROSA

Aplicaciones: repostería, helados, confitería, chocolates...

Propiedades: forma más pura de glucosa, menos dulce que la sacarosa, anticristalizante, favorece la fermentación, aporta esponjosidad y, con la cocción, un color más intenso.

Dosis: 2-5 % de la masa total.



AZÚCAR INVERTIDO

Aplicaciones: repostería, chocolate, helados, confitería...

Propiedades: aumenta la esponjosidad con un sabor más dulce que la sacarosa.

Dosis: CD.





MALTITOL EN POLVO

Aplicaciones: igual que la sacarosa.
Propiedades: alternativa al azúcar, sabor dulce similar a la sacarosa, resistente al calor.
Dosis: equivalencia exacta con la sacarosa.



ISOMALT

Aplicaciones: adornos de azúcar.
Propiedades: menos dulce que la sacarosa, no colorea por debajo de 185 °C.
Dosis: 1 kg de isomalt para 100-200 g de agua.



TREHALOSA

Aplicaciones: igual que la sacarosa.
Propiedades: proviene de la tapioca, la mitad de dulce que la sacarosa, anticristalizante, sin reacción de Maillard, origen: Japón.
Dosis: CD.



AZÚCAR MASCABADO LIGHT & DARK

Aplicaciones: igual que la sacarosa.
Propiedades: azúcar de caña sin refinar, muy aromática, origen: Isla Mauricio.
Dosis: CD.



SORBITOL EN POLVO

Aplicaciones: bizcochos, bombones de chocolate, etc.
Propiedades: estabiliza el agua, la esponjosidad, anticristalizante.
Dosis: 2-5 % de la masa total.



GALLIASORB

Aplicaciones: bizcochos, bollería, bombones de chocolate, etcétera.
Propiedades: forma líquida del sorbitol, anticristalizante, estabilizador de la esponjosidad.
Dosis: 3-5 % de la masa total.



AZÚCAR Y PEPITAS DE ARCE

Aplicaciones: igual que la sacarosa.
Propiedades: 100 % natural, aporta numerosos oligoelementos y minerales, no alergénico, sabor típico.
Dosis: CD.



PROTEÍNAS

LOUIS FRANÇOIS

De origen vegetal o animal, las proteínas tienen principalmente las siguientes funciones: espumante, gelificante, emulsionante, aglutinante.



¿Lo sabías?

Son esenciales para preservar el tejido muscular (sobre todo en las personas mayores). Las proteínas no son aditivos.



CLARAS DESHIDRATADAS GALLIA ESTÁNDAR O DE CORRAL

Aplicaciones: elaboraciones que contienen claras de huevo, merengue, turrón...

Propiedades: claras de huevo seleccionadas, pasteurizadas y estabilizadas; permiten homogeneizar y mejorar la consistencia de las claras de huevo líquidas.

Dosis: 2-5 % de la cantidad de claras líquidas.



PROTEÍNA DE PATATA

Aplicaciones: productos cocinados (genovesa, macarons).

Propiedades: proteína espumante y gelificante que puede sustituir a la clara de huevo en las elaboraciones cocinadas.

Dosis: 0,5-2 % de la masa total.



PROTEÍNA DE GUISANTE

Aplicaciones: productos crudos (espumas) y merengues.

Propiedades: proteína espumante que puede sustituir a la clara de huevo en determinadas aplicaciones.

Dosis: 0,5-2 % de la masa total.



FIBRAS

LOUIS FRANÇOIS

Las fibras, de origen vegetal, actúan como agente de textura o carga. Permiten reducir los azúcares o las grasas conservando la esencia de las elaboraciones.



¿Lo sabías?

La fibra no es un aditivo. Permiten mejorar el Nutri-Score.



INULINA

Aplicaciones: todas

Propiedades: fibra de achicoria, aporta extracto seco, untuosidad, cuerpo, permite reducir el azúcar y la grasa.

Dosis: 2-5 % de la masa total.



FIBRA DE PSILIO

Aplicaciones: elaboraciones sin gluten.

Propiedades: espesante, gelificante termorreversible.

Dosis: 0,2-2 % de la masa total.



FIBRA DE CÍTRICOS

Aplicaciones: cremosos, relleno o mayonesa vegana.

Propiedades: espesante, texturizante, estabilizante, opaca.

Dosis: 0,2-2 % de la masa total.



FIBRA DE LINO

Aplicaciones: repostería, rellenos, salsas, suspensión de ingredientes...

Propiedades: espesante, estabilizante, transparente.

Dosis: 1-30 g/kg de masa.



AYUDAS CULINARIAS

LOUIS FRANÇOIS

Familia de productos esenciales en cualquier despensa profesional: polvo de hornear, correctores de acidez, suplementos de calcio, preparados diversos y mezclas.



NOUGASEC

Aplicaciones: turrón, guirlache, pralinés...
Propiedades: elimina la absorción de humedad, prolonga la duración de los azúcares cocinados.
Dosis: 70-100 g/kg de azúcar utilizado.



¿Lo sabías?

El cremor tártaro es un aditivo natural resultante del proceso de elaboración del vino.



ÁCIDO ASCÓRBICO*

Aplicaciones: panadería, zumos de frutas, cocción de verduras y frutas, confitería.
Propiedades: antioxidante, aumenta la tolerancia y la elasticidad de las masas, refuerza la malla glutínica.
Dosis: 0,2-0,5 g/kg de masa.



ÁCIDO CÍTRICO*

Aplicaciones: galletas, confitería.
Propiedades: corrector del pH, mejora la conservación, potencia el sabor.
Dosis: preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado.



ÁCIDO TARTÁRICO*

Aplicaciones: todas.
Propiedades: corrector del pH, estabiliza el aspecto, los colores y los sabores.
Dosis: preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado.



CREMOR TÁRTARO*

Aplicaciones: aporta un sabor ácido.
Propiedades: acelera la inversión del azúcar durante la cocción.
Dosis: preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado.



CITRATO SÓDICO*

Aplicaciones: todas.
Propiedades: corrector de la acidez, eleva el pH.
Dosis: preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado.



POLVO DE HORNEAR

Aplicaciones: bizcochos, galletas...
Propiedades: permite que la masa suba sin dejar residuos alcalinos. También está disponible en versión bio, sin gluten y sin fosfatos.
Dosis: 15-25 g/kg de harina.



FAMILIA/ CÓDIGOS	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIS	PÁGINA
PECTINAS				
1616K	PECTINA AMARILLA 25 KG	1 X 25	1-2 % de la masa total; 10-20 g/kg de masa	3
1615A	PECTINA AMARILLA 1 KG	12 X 1	1-2 % de la masa total; 10-20 g/kg de masa	3
10104	PECTINA AMARILLA 150 G	40 x 150 g	1-2 % de la masa total; 10-20 g/kg de masa	3
1623K	PECTINA NH COBERTURA 25 KG	1 X 25	0,8-1,2 % de la masa total; 8-12 g/kg de masa	3
1622A	PECTINA NH COBERTURA 1 KG	12 X 1	0,8-1,2 % de la masa total; 8-12 g/kg de masa	3
10037	PECTINA NH COBERTURA - BOTE 150 g	40 x 150 g	0,8-1,2 % de la masa total; 8-12 g/kg de masa	3
1629K	PECTINA X58 25 KG	1 X 25	10 g/kg de masa	3
1628A	PECTINA X58 1 KG	12 X 1	10 g/kg de masa	3
10128	PECTINA X58 150 G	40 x 150 g	10 g/kg de masa	3
1631K	PECTINA 325NH95 25 KG	1 X 25	3-50 g/kg de masa	3
1630A	PECTINA 325NH95 1 KG	12 X 1	3-50 g/kg de masa	3
10099	PECTINA 325NH95 150 G	40 x 150 g	3-50 g/kg de masa	3
10149	PECTINA EXTRA SLOW SET 25 KG	1 X 25	2,5-20 g/kg de masa	3
10150	PECTINA EXTRA SLOW SET 1 KG	12 X 1	2,5-20 g/kg de masa	3
10180	PECTINA EXTRA SLOW SET 150 G	40 x 150 g	2,5-20 g/kg de masa	3
GELIFICANTES				
131A	AGAR AGAR EN POLVO 20 Kg	1 X 20	0,5-40 g/kg de masa	5
130A	AGAR AGAR 1 KG	6 X 1	0,5-40 g/kg de masa	5
10038	AGAR AGAR EN POLVO 150 g	40 x 150 g	0,5-40 g/kg de masa	5
735H	GELATINA PORCINA 200 BLOOM 25 KG	1 X 25	1-2 % de la masa total	5
732A	GELATINA PORCINA 200 BLOOM 1 KG	12 X 1	1-2 % de la masa total	5

FAMILIA/ CÓDIGOS	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIS	PÁGINA
10132	GELATINA PORCINA 200 BLOOM 150 g - POLVO	40 x 150 g	1-2 % de la masa total	5
10163	GELATINA BOVINA 200 BLOOM 25 KG	1 X 25	1-2 % de la masa total	5
10178	GELATINA BOVINA 200 BLOOM 1 KG	6 X 1	1-2 % de la masa total	5
10215	GELATINA BOVINA 200 BLOOM 150 g	40 x 150 g	1-2 % de la masa total	5
732P	GELATINA DE PESCADO 25 KG	1 X 25	1-2 % de la masa total	5
10023	GELATINA DE PESCADO 1 KG	12 X 1	1-2 % de la masa total	5
10025	GELATINA DE PESCADO 200 BLOOM BOTE 150 g	40 x 150 g	1-2 % de la masa total	5
10194	GELATINA DE PESCADO KOSHER 240B 25 KG	1 X 25	1-2 % de la masa total	5
10197	GELATINA DE PESCADO KOSHER 240B 1 KG	12 X 1	1-2 % de la masa total	5
10198	GELATINA DE PESCADO KOSHER 240B 150 g	40 x 150 g	1-2 % de la masa total	5
10241	CARRAGENANO SÓDICO KAPPA PF 25 KG	1 X 25	3,2-3,6 g/kg de masa	5
10240	CARRAGENANO SÓDICO KAPPA PF 1 KG	6 X 1	3,2-3,6 g/kg de masa	5
10242	CARRAGENANO KAPPA «P F» E407 150 g	40 x 150 g	3,2-3,6 g/kg de masa	5
10046	CARRAGENANO SÓDICO IOTA 25 KG	1 X 25	1-30 g/kg de masa	5
10117	CARRAGENANO SÓDICO IOTA 1 KG	6 X 1	1-30 g/kg de masa	5
10042	CARRAGENANO IOTA 150 g	40 x 150 g	1-30 g/kg de masa	5
ESPESENTES				
1825F	GOMA XANTANA 25 KG	1 X 25	2-5 g/kg de masa	7
1821A	GOMA XANTANA 1 KG	6 X 1	2-5 g/kg de masa	7
10024	GOMA XANTANA 80BOTE 150 g	40 x 150 g	2-5 g/kg de masa	7
794F	GOMA GARROFÍN 25 KG	1 X 25	3-20 g/kg de masa	7
793A	GOMA GARROFÍN 1 KG	12 X 1	3-20 g/kg de masa	7
10130	GOMA GARROFÍN 150 g	40 x 150 g	3-20 g/kg de masa	7
12715	SOUFLIX 20 KG	1 X 20	10-30 g/kg de masa	7

FAMILIA/ CÓDIGOS	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIS	PÁGINA
1422A	SOUFLIX 1 KG	9 X 1	10-30 g/kg de masa	7
10227	SOUFLIX 100 G	40 x 100 g	10-30 g/kg de masa	7
EMULSIONANTES				
1247K	LECITINA DE SOJA EN POLVO 20 KG	1 X 20	1-3 g/kg de masa (panadería: galletas); 7 g/litro (cocina)	9
1245A	LECITINA DE SOJA EN POLVO 1 KG	9 X 1	1-3 g/kg de masa (panadería: galletas); 7 g/litro (cocina)	9
10040	LECITINA DE SOJA EN POLVO 100g	40 x 100 g	1-3 g/kg de masa (panadería: galletas); 7 g/litro (cocina)	9
1243G	LECITINA DE SOJA LÍQUIDA 25 KG	1 X 25	3-5 g/kg de masa	9
1241A	LECITINA DE SOJA LÍQUIDA 1 KG	12 X 1	3-5 g/kg de masa	9
10111	LECITINA DE GIRASOL EN POLVO 20 KG	1 X 20	1-3 g/kg de masa (panadería: galletas); 7 g/litro (cocina)	9
10112	LECITINA DE GIRASOL EN POLVO 1 KG	9 X 1	1-3 g/kg de masa (panadería: galletas); 7 g/litro (cocina)	9
10116	LECITINA DE GIRASOL EN POLVO 100 g	40 x 100 g	1-3 g/kg de masa (panadería: galletas); 7 g/litro (cocina)	9
10063	LECITINA DE GIRASOL LÍQUIDA 25 KG	1 X 25	3-5 g/kg de masa	9
10062	LECITINA DE GIRASOL LÍQUIDA 1 KG	6 X 1	3-5 g/kg de masa	9
722H	GALLIMOUSSE 25 KG	1 X 25	60-100 g/l de leche	9
723A	GALLIMOUSSE 1 KG	9 X 1	60-100 g/l de leche	9
1352K	MONOSTEARATO DE GLICEROL 25 KG	1 X 25	1-10 g/kg de masa	9
1352A	MONOSTEARATO DE GLICEROL 1 KG	9 X 1	1-10 g/kg de masa	9
10055	MONOSTEARATO DE GLICEROL 150 g	40 x 150 g	1-10 g/kg de masa	9
ESTABILIZANTES				
1970K	STAB 2000 CAJA 10 KG	10 x 4	3-5 g/l	11
1971A	STAB 2000 1 KG	12 X 1	3-5 g/l	11
10125	STAB 2000 150 g	40 x 150 g	3-5 g/l	11
1991H	SUPER NEUTROSE GALLIA CAJA 10 KG	10 x 4	3-5 g/l	11
1990B	SUPER NEUTROSE GALLIA 1 KG	12 X 1	3-5 g/l	11
10126	SUPER NEUTROSE 150 g	40 x 150 g	3-5 g/l	11
336F	CHANTIFIX 25 KG	1 X 25	5-20 g/l de nata	11

FAMILIA/ CÓDIGOS	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIS	PÁGINA
335A	CHANTIFIX 1 KG	6 X 1	5-20 g/l de nata	11
10106	CHANTIFIX - BOTE 150 g	40 x 150 g	5-20 g/l de nata	11
AZÚCARES				
747D	GLUCOSA REPOSTERÍA DE 40 - barril de 85 kg	1 x 85	3-6 % de la masa total	13
10059	GLUCOSA REPOSTERÍA DE 40 - 10 KG	10 X 4	3-6 % de la masa total	13
10139	GLUCOSA REPOSTERÍA DE 40 - 1 KG	12 X 1	3-6 % de la masa total	13
1364D	GLUCOSA DESHIDRATADA BOLSA 25 KG	1 X 25	3-5 % de la masa total	13
1365H	GLUCOSA DESHIDRATADA BOLSA 5 KG	5 X 5	3-5 % de la masa total	13
6120	GLUCOSA DESHIDRATADA 1 KG	12 X 1	3-5 % de la masa total	13
330D	DEXTROSA BOLSA 25 KG	1 X 25	2-5 % de la masa total	13
455B	DEXTROSA BOLSA 5 KG	5 X 5	2-5 % de la masa total	13
450A	DEXTROSE 1 KG	6 X 1	2-5 % de la masa total	13
1400L	AZÚCAR INVERTIDO GALLIA - 15 KG	1 X 15	Cantidad deseada	13
1401J	AZÚCAR INVERTIDO GALLIA 1 KG	12 X 1	Cantidad deseada	13
1952D	SORBITOL EN POLVO BOLSA 25 KG	1 X 25	2-5 % de la masa total	14
10181	SORBITOL EN POLVO BOLSA 5 KG	5 X 5	2-5 % de la masa total	14
1951A	SORBITOL EN POLVO 1 KG	6 X 1	2-5 % de la masa total	14
10127	SORBITOL EN POLVO 150 g	40 x 150 g	2-5 % de la masa total	14
707F	GALLIASORB 25 KG	1 X 25	3-5 % de la masa total	14
705B	GALLIASORB 2,5 KG	6 X 2,5	3-5 % de la masa total	14
10006	MALTITOL EN POLVO BOLSA 25 KG	1 X 25	Equivalencia exacta con la sacarosa	15
10009	MALTITOL EN POLVO BOLSA 5 KG	5 X 5	Equivalencia exacta con la sacarosa	15
10164	MALTITOL LÍQUIDO CUBO DE 10 KG	1 X 10	Equivalencia exacta con la sacarosa	15
16500	ISOMALT 25 KG	1 X 25	1 kg de isomalt para 100-200 g de agua	15
920	ISOMALT GALLIA BOLSA 5 KG	5 X 5	1 kg de isomalt para 100-200 g de agua	15
921	ISOMALT GALLIA 1 KG	6 X 1	1 kg de isomalt para 100-200 g de agua	15
10216	TREHALOSA 20 KG	1 X 20	Cantidad deseada	15
10217	TREHALOSA 1 KG	6 X 1	Cantidad deseada	15
10188	AZÚCAR MASCABADO CLARO 25 KG	1 X 25	Cantidad deseada	15
10219	AZÚCAR MASCABADO CLARO 1 KG	12 X 1	Cantidad deseada	15

FAMILIA/ CÓDIGOS	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIS	PÁGINA
10210	AZÚCAR MASCABADO OSCURO 25 KG	1 X 25	Cantidad deseada	15
10218	AZÚCAR MASCABADO OSCURO 1 KG	12 X 1	Cantidad deseada	15
812C	AZÚCAR DE ARCE N.º 2 - 9 KG	1 X 9	Cantidad deseada	15
10114	AZÚCAR DE ARCE N.º 2 - 1 KG	12 X 1	Cantidad deseada	15
812M	PEPITAS DE ARCE N.º 2 - 9 KG	1 X 9	Cantidad deseada	15
10115	PEPITAS DE ARCE N.º 2 - 1 KG	12 X 1	Cantidad deseada	15

PROTEÍNAS

137H	CLARA DE HUEVO DE GALLINA PASTEURIZADA 25 KG	1 X 25	2-5 % de la cantidad de clara de huevo líquida	17
250B	CLARA DE HUEVO GALLIA CAJA 10 KG	12 X 1	2-5 % de la cantidad de clara de huevo líquida	17
251B	CLARA DE HUEVO GALLIA 1 KG	9 X 1	2-5 % de la cantidad de clara de huevo líquida	17
10045	CLARA DE HUEVO GALLIA 100 G	40 x 100 g	2-5 % de la cantidad de clara de huevo líquida	17
10232	CLARA DE HUEVO DE CORRAL GALLIA 10 KG	1 X 10	2-5 % de la cantidad de clara de huevo líquida	17
10231	CLARA DE HUEVO DE CORRAL GALLIA 1 KG	9 X 1	2-5 % de la cantidad de clara de huevo líquida	17
10265	PROTEÍNA DE GUIANTE 10 KG	10 X 4	0,5-2 % de la masa total	17
10266	PROTEÍNA DE GUIANTE 1 KG	9 X 1	0,5-2 % de la masa total	17
10267	PROTEÍNA DE GUIANTE 150 G	40 x 150 g	0,5-2 % de la masa total	17
10273	PROTEÍNA DE PATATA 12,5 KG	1 X 12,5	0,5-2 % de la masa total	17
10274	PROTEÍNA DE PATATA 1 KG	9 X 1	0,5-2 % de la masa total	17
10275	PROTEÍNA DE PATATA 100 G	40 x 100 g	0,5-2 % de la masa total	17

FIBRAS

10165	INULINA 20 KG	1 X 20	2-5 % de la masa total	19
10167	INULINA 1 KG	12 X 1	2-5 % de la masa total	19
10288	FIBRA DE PSILIO 25 KG	1 X 25	0,2-2 % de la masa total	19
10289	FIBRA DE PSILIO 1 KG	12 X 1	0,2-2 % de la masa total	19
10296	FIBRA DE PSILIO 150 g	40 x 150 g	0,2-2 % de la masa total	19
10284	FIBRA DE CÍTRICOS 15 KG	1 X 15	0,2-2 % de la masa total	19
10285	FIBRA DE CÍTRICOS 1 KG	12 X 1	0,2-2 % de la masa total	19
10294	FIBRA DE CÍTRICOS 150 G	40 x 150 g	0,2-2 % de la masa total	19
10286	FIBRA DE LINO 15 KG	1 X 15	1-30 g/kg de masa	19
10287	FIBRA DE LINO 1 KG	12 X 1	1-30 g/kg de masa	19

FAMILIA/ CÓDIGOS	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIS	PÁGINA
10295	FIBRA DE LINO 150 g	40 x 150 g	1-30 g/kg de masa	19
AYUDAS CULINARIAS				
1452F	NOUGASEC 25 KG	1 X 25	70 a 100 g/kg de azúcar empleado	21
1450B	NOUGASEC 1 KG	6 X 1	70 a 100 g/kg de azúcar empleado	21
10129	NOUGASEC 150 g	40 x 150 g	70 a 100 g/kg de azúcar empleado	21
101P	ÁCIDO ASCÓRBICO 25 KG	1 X 25	0,2-0,5 g/kg de masa	21
100A	ÁCIDO ASCÓRBICO 1 KG	12 X 1	0,2-0,5 g/kg de masa	21
10184	ÁCIDO ASCÓRBICO - BOTE 150 g	40 x 150 g	0,2-0,5 g/kg de masa	21
107F	ÁCIDO CÍTRICO EN POLVO 25 KG	1 X 25	Preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado	21
106A	ÁCIDO CÍTRICO EN POLVO 1 KG	12 X 1	Preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado	21
10107	ÁCIDO CÍTRICO - BOTE 150 g	40 x 150 g	Preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado	21
111F	ÁCIDO TARTÁRICO 25 KG	1 X 25	Preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado	21
110A	ÁCIDO TARTÁRICO 1 KG	6 X 1	Preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado	21
10105	ÁCIDO TARTÁRICO - BOTE 150 g	40 x 150 g	Preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado	21
420G	CREMOR TÁRTARO 25 KG	1 X 25	Preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado	21
421A	CREMOR TÁRTARO 1 KG	6 X 1	Preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado	21
10140	CREMOR TÁRTARO BOTE 150 g	40 x 150 g	Preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado	21
347F	CITRATO SÓDICO 25 KG	1 X 25	Preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado	21
10018	CITRATO SÓDICO 1 KG	6 X 1	Preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado	21

FAMILIA/ CÓDIGOS	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIS	PÁGINA
10049	CITRATO SÓDICO 150 g	40 x 150 g	Preparar una solución ácida al 50 % y añadirla a la elaboración hasta alcanzar el pH deseado	21
212F	POLVO DE HORNEAR BOLSA 25 KG	1 X 25	15-25 g/kg de harina	21
210B	POLVO DE HORNEAR 1 KG	12 X 1	15-25 g/kg de harina	21
10298	POLVO DE HORNEAR 150 g	40 x 150 g	15-25 g/kg de harina	21
10234	POLVO DE HORNEAR PF 25 KG	1 X 25	15-25 g/kg de harina	21
10239	POLVO DE HORNEAR PF 1 KG	12 X 1	15-25 g/kg de harina	21
10252	POLVO DE HORNEAR BIO PREMIUM 25 KG	1 X 25	15-25 g/kg de harina	21
10262	POLVO DE HORNEAR BIO PREMIUM 1 KG	6 X 1	15-25 g/kg de harina	21
10168	POLVO DE HORNEAR SIN GLUTEN 25 KG	1 X 25	15-25 g/kg de harina	21
10169	POLVO DE HORNEAR SIN GLUTEN 1 KG	12 X 1	15-25 g/kg de harina	21

CENTRO DE FORMACIÓN

La Maison Louis François pone a tu disposición un centro de innovación.

Un equipo de ingenieros y chefs a tu servicio para ayudarte a descubrir la excelencia de nuestros ingredientes alimentarios y su utilización.

FÓRMULA DE 1 DÍA

¡Explora, compara y prueba!

Una mezcla de sesiones teóricas y degustaciones en torno a diferentes aplicaciones y recetas genéricas.

 en Louis François (Marne-La-Vallée)

FÓRMULA «A MEDIDA»

100 % personalizada!

Un día (o más) diseñado y creado en función de tus necesidades, para resolver problemas o proyectos y sacar adelante tus creaciones.

 en Louis François o en tu empresa



www.louisfrancois.com/formation

formation@louisfrancois.com

+33 (0)1 64 62 74 20



LOUIS FRANÇOIS

INGREDIENTES ALIMENTARES DESDE 1908



www.louisfrancois.com

17, rue des Vieilles Vignes
ZA Pariest - BP 86 - Croissy-Beaubourg
77314 Marne-la-Vallée Cedex 2
FRANCIA

tfno. +33 (0)1 64 62 74 20
clients@louisfrancois.com



[@louisfrancois_ingredients](https://www.instagram.com/louisfrancois_ingredients)



[@louisfrancois](https://www.linkedin.com/company/louisfrancois)