

Objednáací číslo: 5026

Fyzikální vlastnosti: světle žlutá hmota s typickou vůní kakaia.

Bod tání: cca +33 °C.

Základní obsahové složky: mastné kyseliny – hlavní podíl kyselina stearová (C18:0) cca 33%, palmitová (C16:0) cca 25%, olejová (C18:1) cca 32%. Stopové množství aminokyselin způsobuje, že toto máslo není náchylné ke žluknutí.

Kakaové máslo má poměrně široké využití v kuchyni. Používá se při výrobě kvalitních čokolád, výborný je i na smažení, opékání či pečení a výhodou je, že nepřebíjí chuť ostatních ingrediencí. Neobsahuje žádný cholesterol. Je mimořádný pro bohatý obsah vitamínu E a množství antioxidantů.

Použití mimo potravinářskou oblast: Bývá hodný jako součást krémů především pro citlivou, suchou a zralou pokožku kvůli jeho neдрáždivosti, po ošetření je pokožka jemná. Větší množství kakaového másla v receptuře se nedoporučuje, protože způsobuje nadměrný lesk pokožky. Vzhledem k obsahu aminokyselin se používá jako stabilizátor proti oxidaci. Využití má i v péči o vlasy, může obnovit vitalitu suchých vlasů a být vhodný pro vlasové balzámy a výživné masky.

Tip: Kakaové máslo rozpustíme při teplotě kolem 40 °C a používáme jako jedinečný masážní „olej“. Lze modifikovat přidáním specifických éterických olejů.

Informace: Kakaové máslo námi nabízené má buď formu pečiček, nebo prášku. To je výhodné pro manipulaci s touto surovinou. Prášková forma vzniká tak, že tekuté kakaové máslo se rozprašuje pod vysokým tlakem do mrazicího boxu, kde mikrokapičky okamžitě tuhnou. Pečičky vznikají obdobně. Zahřátím kterékoli formy kakaového másla docílíme jeho rozpuštění.

INCI: Theobroma cacao Seed Butter

Skladování: Uvedená trvanlivost přípravku se uchováváním v temném a chladném prostředí podstatně prodlužuje (nejlépe v chladničce při teplotě 6–10 °C).

Spotřebujte nejlépe do data uvedeného na obalu. Číslo šarže a objem vyznačen na obalu.