

REIVINDICACIONES

1. Una mezcla para hornear a base de grasa micropulverizada, que comprende:
grasa vegetal de palma en una cantidad mínima del 60% p/p, monooleato de glicerilo, carbonato de potasio, proteínas de leche, un estabilizante y una mezcla de tocoferoles.
2. La mezcla para hornear a base de grasa micropulverizada de la Reivindicación 1, en donde:
la grasa vegetal de palma está en una cantidad del 60 al 90%, y
un sistema estabilizante entre 10 y 15% que comprende: carbonato de potasio, monooleato de glicerilo, un estabilizante y mezcla de tocoferoles; y
las proteínas de leche están en una cantidad del 5 al 20%.
3. La mezcla para hornear a base de grasa micropulverizada de la Reivindicación 1, en donde la grasa vegetal de palma está en una cantidad del 65-85%.
4. La mezcla para hornear a base de grasa micropulverizada de la Reivindicación 1, en donde las proteínas de leche comprenden caseinato de sodio, leche en polvo descremada, proteína de suero de leche y concentrado de proteínas de leche.
5. La mezcla para hornear a base de grasa micropulverizada de la Reivindicación 1, en donde el estabilizante se selecciona del grupo que comprende goma arábica, goma xantana, goma guar, carragenina, alginato de sodio, carboximetilcelulosa, goma tragacanto, goma de algarrobo o mezclas de los mismos.
6. La mezcla para hornear a base de grasa micropulverizada de la Reivindicación 1, que comprende un ingrediente seleccionado de polvo para hornear, edulcorantes, saborizantes, psyllium (plantago), o mezclas de los mismos.

7. La mezcla para hornear a base de grasa micropulverizada de la Reivindicación 6 que además comprende: edulcorantes seleccionados alulosa, fruto del monje; y saborizantes seleccionados de esencia de vainilla, cocoa, queso; o una mezcla de los mismos.

8. La mezcla para hornear a base de grasa micropulverizada de la Reivindicación 1, en donde la grasa vegetal de palma ha sido sometida a un proceso de secado hasta alcanzar una humedad máxima del 5%.