

## HUEVOS



### Problemas detectados

### Si el huevo coagula o pierde su efecto emulsificante

¿Qué podemos hacer?

- Cocer el huevo directamente con el resto de los ingredientes de la elaboración
- Cocinarlo suficientemente para evitar el sabor a huevo crudo en la mezcla

Añadir algún ingrediente para solucionarlo

- Añadir patata cocida o aceite a la elaboraciones a base de huevo

**AÑADA ESPESANTE CON GOMA GUAR PARA CONSEGUIR UNA TEXTURA MÁS SEGURA Y HOMOGÉNEA DE LA RECETA**