

*Você sabe o que é...*

*Tupmix?*



Pão de queijo com certeza é uma grande paixão nacional. Em todas as partes do país, sempre tem uma padaria, uma lanchonete, uma cafeteria... enfim, um local conhecido principalmente pela qualidade do pão de queijo que serve para seus clientes.



E com certeza muitos desses clientes, você incluso, já devem ter se perguntado se haveria alguma forma de conseguir chegar a um pão de queijo pelo menos tão bom quanto o daquele lugar especial a que tanto se vai justamente para saborear um pão de queijo incrível.

Bem, a gente resolveu te dar uma ajudinha nesse sentido ao criar o tupmix. "Tá, mas o que é Tupmix então?" é a pergunta que deve estar ecoando por aí neste momento. Calma, a gente te explica... Tupmix é o nosso polvilho prático, que não precisa ser escaldado. E com ele você pode fazer tanto as receitas onde o polvilho azedo é a base quanto aquelas onde se usa o polvilho doce. E tudo isso sem perder qualidade, sabor aroma ou mesmo textura.

Para chegar a esse resultado, tivemos que estudar a fundo o processo de fermentação do polvilho azedo e realizar muitos testes até chegarmos ao ponto ideal para uma fermentação leve, na medida certa para a receita tradicional de pão de queijo daqui do Sul de Minas, que leva originalmente a mistura de polvilhos doce e azedo na proporção de 1/1. Depois, procuramos entender de que forma poderíamos tirar a necessidade de se escaldar a massa para que o pão de queijo crescesse e com a adição de uma mínima porcentagem de amido modificado de mandioca a mágica aconteceria. E pronto! Eis o Tupmix para trazer sabor e praticidade a você.

