



FICHA DE APLICACIÓN DE PREMEZCLAS
PM BROWNIE
12.07.29.032

Fecha: 01.04.2022

Revisión: 2

RECETA

| | | |
|-------------------|----------|----------|
| PM BROWNIE | 1 kg | 25 kg |
| ACEITE | 0,075 kg | 1,875 kg |
| HUEVO | 0,2 kg | 5,0 kg |
| AGUA | 0,15 kg | 3,75 kg |

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorporar todos los ingredientes a la mezcladora con paleta.
- 2- Mezclar 1 minutos a velocidad lenta (1) y luego 3 minutos a velocidad rápida (3).
- 3- Colocar la mezcla en un molde o bandeja rectangular. Llenar el molde con batido hasta una altura aproximada de 1,5 cm.
- 4- Hornear a 180 °C durante 20 - 25 minutos aproximadamente (Este tiempo dependerá del tipo de horno).
- 5- Transcurrido el tiempo de horneado, retirar del horno y dejar enfriar.

RENDIMIENTO ESTIMADO

BATCH (25 Kg)

| | |
|-----------------------|-------------|
| Total batido | 35,625 kg |
| Pérdida en el horno | 10 % |
| Rendimiento en piezas | 81 unidades |
| Peso unidad cruda | 0,440 kg |