



## FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM MAGDALENA INDUSTRIAL

Fecha: 5/11/2012

Revisión: 2

**INGREDIENTES:** Harina de trigo, azúcar, dextrosa, suero de leche en polvo, pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, sorbato de potasio, propionato de calcio, carboximetilcelulosa, sabor idéntico a natural y artificial.

### RECETA

#### - ELABORACION DE MAGDALENAS:

<b>PREMEZCLA MAGDALENA INDUSTRIAL</b>	25 KG	50KG
<b>HUEVOS</b>	8 KG	16 KG
<b>ACEITE</b>	7 LT	14 KG
<b>AGUA</b>	7 LT	14 KG

### PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorpore en la mezcladora o amasadora los huevos, el aceite, el agua y sobre ellos la Premezcla.
- 2- Mezclar 1 minuto en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida en mezcladora. En Amasadora mezclar 2 minutos en velocidad lenta y 10 minutos en velocidad rápida.
- 3- Verter aproximadamente 56 gramos de batidos en moldes con capsulas. .
- 4- Hornee entre 215 – 220 °C durante 12 a 15 minutos aproximadamente.
- 5- Dejar enfriar antes de envasar.

### RENDIMIENTO

#### BATCH (25KG)

#### BATCH (50KG)

Total batido	47 kg	94 kg.
Perdida en el horno	10 %	10%
Rendimiento en producto	42,3 kg	88,36 kg.
Rendimiento en piezas	813,46 unidades	1626,92 unidades
Peso unidad	53 gr.	53 gr.

### CARACTERISTICAS DE ALMACENAMIENTO

**CONDICION:** Almacenar en lugar fresco y seco

**VIDA UTIL:** 6 meses.