



## FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM QUEQUE VAINILLA

Fecha: 26/07/11

Revisión: 1

**INGREDIENTES:** : Harina de trigo, azúcar, suero de leche, leche entera, manteca vegetal, agentes leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, fosfato monocálcico), goma xanthan, carboximetilcelulosa, monoglicéridos destilados de ácidos grasos, sal, sorbato de potasio, propionato de calcio, saborizantes idéntico natural.

### RECETA

#### - ELABORACION DE QUEQUES:

<b>PREMEZCLA QUEQUE VAINILLA</b>	25 KG
<b>HUEVOS</b>	8,75 kg
<b>ACEITE</b>	6,675 lt.
<b>AGUA</b>	6,6 lt.

### PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorpore en la mezcladora o amasadora los huevos, el aceite, el agua y sobre ellos la Premezcla.
- 2- Mezclar 1 a 2 minutos a velocidad lenta.
- 3- Mezclar 10 minutos en velocidad rápida.
- 4- Verter 400 gr de batido en moldes de papel.
- 5- Hornear a 200 °C durante 40 minutos aproximadamente.
- 6- Dejar enfriar antes de envasar.

### RENDIMIENTO

#### BATCH (25KG)

QUEQUE VAINILLA	
Total batido	47,025 kg
Rendimiento en piezas	116 unidades aprox.
Peso unidad crudo	400 gr.

### CARACTERISTICAS DE ALMACENAMIENTO

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

**VIDA UTIL:** 4 meses.