



FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM BIZCOCHO NEUTRO

Fecha: 15/11/2012

Revisión: 2

INGREDIENTES: Harina de trigo, azúcar flor, almidón de maíz, agente de batido, agentes leudantes (bicarbonato de sodio y fosfatos), propionato de calcio, Carboximetilcelulosa, sabor idéntico a natural.

RECETA

- ELABORACION DE BIZCOCHOS:

PREMEZCLA BIZCOCHO NEUTRO	1 KG	5 KG	25 KG
HUEVOS	600 gr	3 kg	15 kg
AGUA	200 cc.	1 lt.	5 lt.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorpore en la mezcladora los huevos el agua y sobre ellos la Premezcla.
- 2- Mezcle 2 minutos en velocidad lenta y luego 9 minutos en velocidad rápida.
- 3- Verter el batido en moldes previamente enmantecados.
- 4- Hornee a 180°C entre 45 a 50 minutos dependiendo del tamaño del bizcocho.
- 5- Desmoldar y dejar enfriar.

RECETA

- ELABORACION DE BRAZO DE REINA:

PREMEZCLA BIZCOCHO NEUTRO	1 kg.	5 kg.	25 kg.
HUEVOS	1 kg.	5 kg.	25 kg
AGUA	100 cc.	500 cc.	2,5 lt.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorpore en la mezcladora los huevos el agua y sobre ellos la Premezcla.
- 2- Mezcle 2 minutos en velocidad lenta y luego 9 minutos en velocidad rápida.
- 3- Colocar papel mantequilla sobre las bandejas y verter el batido sobre ellas (la cantidad de batido dependerá del espesor que se quiera)
- 4- Hornee a 200 °C entre 8 a 9 minutos.
- 5- Desmoldar y dejar enfriar



FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM BIZCOCHO NEUTRO

Fecha: 15/11/2012

Revisión: 2

RECETA

- ELABORACION EMPOLVADOS:

PREMEZCLA BIZCOCHO NEUTRO	2 kg
HUEVOS	1100 cc.
AGUA	200 cc.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorpore en la mezcladora los huevos el agua y sobre ellos la Premezcla.
2. Mezcle 1 minutos en velocidad lenta y luego 9 minutos en velocidad rápida.
3. Verter en una manga y formar sobre una lata de papel.
- 6- Hornee a 230 °C por 7 minutos aprox.
- 7- Dejar enfriar y agregar la crema de relleno
- 8- Finalmente pegar y espolvorear con azúcar flor.

RENDIMIENTO

BATCH (1KG)

BATCH (5KG)

	BATCH (1KG)	BATCH (5KG)
BIZCOCHO TRADICIONAL		
Total batido	1,700 kg	8,5 kg.
Perdida en el horno	10 %	10%
Rendimiento en producto	1,530 kg	7,65 kg.
Rendimiento en piezas	2,5 unidades	12,75 unidades
Peso unidad	600 gr.	600 gr.
BRAZO DE REINA		
Total batido	2,1 kg	10,5kg.
Perdida en el horno	10 %	10%
Rendimiento en producto	1,89kg	9,45kg.
Rendimiento en piezas	4,7 unidades	23,6 unidades
Peso unidad	400 gr.	400 gr



FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM BIZCOCHO CHOCOLATE

Fecha: 15/11/2012

Revisión: 2

INGREDIENTES: Harina de trigo, azúcar flor, almidón de maíz, agente de batido, cacao, agentes leudantes (bicarbonato de sodio y fosfatos), propionato de calcio, sorbato de potasio, Carboximetilcelulosa, colorante caramelo natural y sabor idéntico a natural.

RECETA

- ELABORACION DE BIZCOCHOS:

PREMEZCLA BIZCOCHO CHOCOLATE	1 KG	5 KG	25 KG
HUEVOS	720gr	3,6 kg	18 kg
AGUA	100 cc.	500 cc.	2,5 lt.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorpore en la mezcladora los huevos el agua y sobre ellos la Premezcla.
- 2- Mezcle 2 minutos en velocidad lenta y luego 9 minutos en velocidad rápida.
- 3- Verter el batido en moldes previamente enmantecados.
- 4- Hornee a 180°C entre 45 a 50 minutos dependiendo del tamaño del bizcocho.
- 5- Desmoldar y dejar enfriar.

RENDIMIENTO

BATCH (1KG)

BATCH (5KG)

BIZCOCHO TRADICIONAL		
Total batido	1,820kg	9,1kg.
Perdida en el horno	10 %	10%
Rendimiento en producto	1,638 kg	8,19 kg.
Rendimiento en piezas	2,73 unidades	13,65 unidades
Peso unidad	600 gr.	600 gr.