



FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM EMPANADAS ESPECIAL

Fecha: 01/10/13

Revisión: 3

INGREDIENTES: Harina de trigo, manteca vegetal de palma, sal, gluten de trigo, estearoil lactilato de sodio, propionato de calcio, metil celulosa, complejo enzimático, peróxido de benzoilo al 32% y acido ascórbico.

RECETA

- ELABORACION DE EMPANADAS

PREMEZCLA EMPANADA 25 kg.

AGUA 18 lt.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Agregue el agua y la premezcla en la mezcladora.
- 2- Mezcle por un minuto a velocidad baja, hasta que se logre homogenización.
- 3- Amase por 8-10 minutos a velocidad media.
- 4- Pasar la masa por sobadora, corte y forme el producto.