



FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM QUEQUE ARENA

Fecha: 15/11/2012

Revisión: 2

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

RECETA

- ELABORACION QUEQUE ARENA:

PREMEZCLA QUEQUE ARENA	10 KG	25 KG
HUEVOS	3,85 KG	9,625 kg
ACEITE	2KG	5 lt.
AGUA	2,64KG	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 minuto a velocidad lenta (1).
- 3- Mezclar 3 minutos en velocidad media(2)
- 4- Finalmente mezclar 3 minutos en velocidad rápida (4)
- 5- Verter 700 gr de batido en moldes de aluminio redondo.
- 6- Hornear a 220°C durante 35 minutos aproximadamente.
- 7- Dejar enfriar antes de envasar.

CARACTERISTICAS DE ALMACENAMIENTO

CONDICION: Almacenar en lugar fresco y seco

VIDA UTIL: 4 meses.



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:

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



FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM QUEQUE NUEZ

Fecha: 05/11/2012

Revisión: 2

INGREDIENTES: Harina de trigo, azúcar, suero de leche, manteca vegetal de palma, agentes leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, fosfato monocálcico), sorbato de potasio, sal, colorante caramelo natural, carboximetilcelulosa, goma xanthan, ácido ascórbico, saborizantes idéntico natural.

deshidratada

RECETA

- ELABORACION DE QUEQUES:

PREMEZCLA QUEQUE NUEZ	10 KG	25 kg
HUEVOS	3,5 kg	8,75 kg
ACEITE	2,5 lt.	6,25 lt.
AGUA	2,5 lt.	6,25 lt.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorpore en la mezcladora 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- Mezclar hasta lograr homogeneidad dentro del batido
- 5- Verter 400 gr de batido en moldes de papel.
- 6- Hornear a 190°C - 200 °C durante 40 minutos aproximadamente
- 7- Dejar enfriar antes de envasar.

Obs: La temperatura y tiempo de horneado va a depender del tipo y carga del horno.

RENDIMIENTO RECETA (10 KILOS DE PM):

QUEQUE NUEZ	
Total batido	18,7 kg
Rendimiento en piezas	46,7 unidades aprox.
Peso unidad crudo	400 gr.

CARACTERISTICAS DE ALMACENAMIENTO

CONDICION: Almacenar en lugar fresco y seco

VIDA UTIL: 4 meses.



FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM QUEQUE NARANJA

Fecha: 15/11/2012

Revisión: 2

INGREDIENTES: Harina de trigo, azúcar, suero de leche, manteca vegetal de palma, 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:

PREMEZCLA QUEQUE NARANJA	10 KG	25 KG
HUEVOS	3,5 kg	8,75 KG
ACEITE	2,5 lt.	6,25 LT
AGUA	2,5 lt.	6,25 LT

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorpore en la mezcladora 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- Mezclar hasta lograr homogeneidad dentro del batido.
- 5- Verter 400 gr de batido en moldes de papel.
- 6- Hornear a 190°C - 200 °C durante 40 minutos aproximadamente.
- 7- Dejar enfriar antes de envasar.

Obs: La temperatura y tiempo

RENDIMIENTO RECETA (10 KILOS DE PM):

QUEQUE NARANJA	
Total batido	18,7 kg
Rendimiento en piezas	46,7 unidades aprox.
Peso unidad crudo	400 gr.

CARACTERISTICAS DE ALMACENAMIENTO

CONDICION: Almacenar en lugar fresco y seco

VIDA UTIL: 4 meses.