



FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM SOPAIPILLA

Fecha: 28/06/11

Revisión: 1

INGREDIENTES: Harina de trigo, manteca vegetal, estearoil lactilato de sodio, bicarbonato de sodio, fosfato monocálcico, sal, propionato de calcio, colorantes (**Tartrazina y amarillo crepúsculo**)

RECETA

PREMEZCLA SOPAIPILLA

1 kg.

25 kg.

AGUA

450 -500 cc.

11,25 – 12,5 lt.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorpore en la mezcladora la premezcla, el agua revuelva los ingredientes en baja velocidad por 2 minutos.
- 2- Amase a velocidad media por 8 a 12 minutos hasta lograr un desarrollo óptimo del gluten.
- 3- Pasar la masa por sobadora, corte y forme el producto según corresponda.
- 4- Fría el producto a 180 °C dándole dos minutos por lado.

RENDIMIENTO

BATCH (1KG)

BATCH (25KG)

Total masa	1,450kg	36,25kg.
Rendimiento en piezas	24.1 unidades	604 unidades
Peso unidad masa cruda	60 gr.	60 gr.