



BISQUET

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Mezcla de ingredientes de altos estándares de calidad, se distingue por sus características para elaborar Bísquet de sabor tradicional.



MODO DE PREPARACION :

INGREDIENTES

- ◆ Harina de trigo.
- ◆ Manteca vegetal comestible
- ◆ Azúcar
- ◆ Sustituto de leche
- ◆ Sal yodatada
- ◆ Pirofosfato acido de sodio
- ◆ Bicarbonato de sodio
- ◆ Fosfato monocalcico
- ◆ Sabor artificial
- ◆ Mono y diglicéridos de ácidos grasos

Presentación
Saco de 20 Kgs.

Ingrediente	Pesada Chica	Pesada Grande
Harina preparada para Bísquet Gemix	10.000 Kilos	20.000 Kilos
Agua	3.500 Litros	7.000 Litros
Levadura seca instantánea	70 Gramos	140 Gramos

Poner en el cazo la harina preparada para **Bísquet Gemix**, y la levadura.
 Mezclar a **baja velocidad** por 1 minuto.
 Agregar el agua a una temperatura de 10°C a 12°C.
 Amasar en **velocidad baja** por 1 minuto.
 Amasar a **velocidad media** 4-5 minutos aproximadamente hasta formar una masa suave.
 Temperatura final de la masa: 19°C - 21°C (66°F - 70°F)
 Sacar la masa y colocarla sobre la mesa de trabajo.
 Cortar paños de 5 a 6 Kilos aproximadamente
 Refrigerar los paños por 15 min aproximadamente
 Laminar (Dar dos vueltas sencillas) cortar y marcar.
 Fermentar a temperatura ambiente hasta que alcance el doble de su tamaño inicial.
 Meter a la cámara de fermentación durante 5 minutos
 Barnizar la superficie con huevo o yema
 Hornear a 175°C—185 °C (347°F—365°F) en horno giratorio de 10 a 15 minutos o hasta que adquieran el color deseado

Nota: Estas instrucciones son una Guía. Se pueden hacer cambios para ajustarse a las condiciones de la panadería y producto final deseado .

EMPRESA
CERTIFICADA
ISO 22000



Circuito Central 290 Parque Ind. Lagunero Gómez Palacio, Dgo.
Tel (871) 7191131 y 7192130
www.gemix.com.mx

20 años de calidad y confianza.