



# Bizcocho Mantequilla

## Descripción general del producto

Mezcla de gran calidad para obtener bizcocho de gran textura y volumen con el sabor tradicional de las conchas.

### Recomendaciones de uso:

Se recomienda para preparar las tradicionales conchas y gran variedad de panes: Nubes, novias, volcanes.



### Presentación:

Saco de 20

**Ingredientes:** Harina de trigo, Azúcar, Manteca vegetal comestible, Sustituto de leche, Sal yodatada, mono y diglicéridos de ácidos grasos, Estearoil lactilato de sodio, enzimas, color y sabor artificial.



## Modo de Preparación :

### Ingrediente

Harina preparada Bizcocho Mantequilla Gemix  
Agua  
Huevos  
Levadura seca instantánea

### Pesada Chica

10.000 Kilos  
3.500 Litros  
1.500 Litros  
100 Gramos

### Pesada Grande

20.000 Kilos  
7.000 Litros  
3.000 Litros  
200 Gramos

Poner la harina preparada para **Bizcocho Mantequilla Gemix** y la levadura

Mezclar 1 minuto a **baja velocidad**.

Agregar el huevo y el 80% de agua

Temperatura aproximada del agua **10°C**.

Amasar en **velocidad baja** por 1 minuto.

Amasar en **velocidad media** por aproximadamente 10 minutos.

Bajar a **velocidad baja** y agregar el agua restante.

Continúe amasando en **velocidad media** hasta que la masa esté elástica y bien desarrollada, tiempo aproximado de 5 minutos.

Temperatura de la masa : **25°C a 27 °C ( 78°F a 82°F)**

Reposar la masa por un tiempo aproximado de **30** minutos.

Pesar y cortar la piezas al tamaño deseado.

(2.200 Kgs. para cortadora de 36 tantos y 1.800 Kgs. para cortadora de 30 tantos)

Sacar y formar la piezas

Fermentar las piezas hasta que alcancen el doble de su tamaño inicial.

Hornear a **180°C - 190°C ( 356°F - 374°F)** por un tiempo de 18 a 22 minutos

EMPRESA  
CERTIFICADA  
ISO 22000



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

20 años de calidad y confianza.