



MANTECADA

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

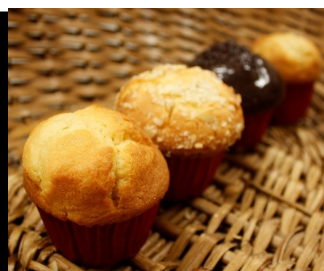
Mezcla de fácil preparación para obtener las tradicionales mantecadas



RECOMENDACIONES DE USO:

Para la elaboración de Mantecadas de gran volumen y versátil para obtener Muffins, Chinos, Etc.

MODO DE PREPARACION :



INGREDIENTES

- Harina de trigo
- Azúcar
- Manteca vegetal comestible
- Dextrosa
- Pirofosfato ácido de sodio
- Bicarbonato de sodio
- Esteres de poliglicerol
- Mono y diglicéridos de ácidos grasos
- Almidón modificado
- Sustituto de leche
- Sabor artificial
- Fosfato mono cálcico

Ingrediente

Harina preparada para Mantecada Gemix
 Agua
 Huevos
 Aceite

Pesada Chica

10.000 Kilos
 3.000 Litros
 3.000 Litros
 3.000 Litros

Pesada Grande

20.000 Kilos
 6.000 Litros
 6.000 Litros
 6.000 Litros

Poner en el cazo el agua, el huevo y la harina preparada para Mantecada Gemix

Batir 1 minuto en **velocidad baja**.

Subir a **velocidad media** y batir 3 minutos.

Adicionar el aceite, batir 1 minuto en **velocidad baja**

Parar y raspar el cazo

Batir 1 minuto en **velocidad media** .

Temperatura del batido

21°C - 23°C (70°F - 74°F)

Depositar el batido en moldes con capacillo

Hornear

A 200°C - 210°C (392°F - 410°F) por aproximadamente 18 a 22 minutos

Nota:

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

Presentación
Saco de 20 Kgs.

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.