



TORTILLA DE HARINA MANTEQUILLA

DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO

Producto resultado de una mezcla homogénea de ingredientes secos en polvo de color, olor y sabor característico a Mantequilla para elaborar Tortilla de harina, al obtener una masa suave

Ingredientes:

- Harina de trigo
- Manteca vegetal comestible
- Sal yodatada
- Acido fumarico
- Propionato de sodio
- Pirofosfato acido de sodio
- Bicarbonato de sodio
- Fosfato mono cálcico
- Sabor artificial



Ventajas

- Excelente para mantener la textura de las tortillas que se obtienen.
- Se elabora fácilmente
- Se obtiene tortillas de gran rollabilidad y excelente vida de anaquel

Modo de Preparación :

Ingrediente	Pesada Chica	Pesada Grande
•Harina preparada para Tortilla de harina Gemix	10.000 Kilos	20.000 Kilos
•Agua	4.800 Litros	9.600 Litros

PRESENTACIÓN
Saco de 20 Kgs

Agregar agua a la harina preparada a **baja velocidad por un minuto.**

Amasar en **velocidad media** hasta formar una masa suave.

Cortar y formar bolitas de masa, de acuerdo al tamaño y peso del producto final deseado.

Dejar reposar la masa 20 minutos

Elaborar tortillas.

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