



## FICHA TECNICA PREMEZCLAS PM QUEQUE CHOCOLATE

Fecha: 14/08/2018

Revisión: 3

### RECETA

PM QUEQUE CHOCOLATE	1 kg	25 kg
HUEVO	0,36 kg	9 kg
ACEITE	0,26 kg	6,5 kg
AGUA	0,22 kg	5,5 kg

### PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorporar en la mezcladora o amasadora los huevos, el aceite, el agua y sobre ellos la Premezcla.
- 2- Mezclar 2 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida.
- 3- Verter 400 g de batido en moldes de papel.
- 4- Hornear a 200°C durante 40 minutos aproximadamente.
- 5- Dejar enfriar antes de envasar.

**Este producto sirve para preparar otras aplicaciones, para más información contactarse con el área comercial.**

### RENDIMIENTO ESTIMADO

### BATCH (25 Kg.)

Total batido	46 Kg.
Pérdida en el horno	10 %
Rendimiento en piezas	115 unidades
Peso unidad cruda	0,40 Kg.