



FICHA TECNICA PREMEZCLAS
PM MAGDALENA 3 LECHE INDUSTRIAL
12.07.27.028

Fecha: 14/08/18

Revisión: 2

RECETA

PM MAGDALENA 3 LECHE INDUSTRIAL	1 kg	25 kg
HUEVO LIQUIDO	240 g	6 kg
ACEITE	280 g	7 kg
AGUA	280 g	7 kg

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorporar en la mezcladora o amasadora los huevos, el aceite, el agua y sobre ellos la Premezcla.
- 2- Mezclar 1 minuto en velocidad lenta y 7 minutos en velocidad media en mezcladora. En amasadora mezclar 2 minutos en velocidad lenta y 13 minutos en velocidad rápida.
- 3- Verter aproximadamente 50 gramos de batidos en moldes con cápsulas.
- 4- Hornear a 220 °C durante 18 a 20 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 (25Kg.)

Total batido	45 kg
Pérdida en el horno	10 %
Rendimiento en piezas	900 unidades
Peso unidad cruda	0,05 kg