



FICHA TECNICA PREMEZCLAS
PM QUEQUE NUEZ
12.07.21.010

Fecha: 14/08/2018

Revisión: 5

RECETA

PM QUEQUE NUEZ	1 Kg	25 kg
HUEVO	0,36 kg	9,00 kg
ACEITE	0,26 kg	6,50 kg
AGUA	0,22 kg	5,50 kg

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorporar en la mezcladora 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 gramos 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.