



**FICHA TECNICA PREMEZCLAS
PM QUEQUE VAINILLA-MUFFINS
12.07.21.006**

Fecha: 31/08/18

Revisión: 5

RECETA

- ELABORACION DE QUEQUES:

PM QUEQUE VAINILLA	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 DE QUEQUE

- 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 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.