



## KOKOMIX

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Mezcla seca completa a base de coco rallado para la producción de diversos tipos de productos de confitería, como cocadas y postres a base de coco.

### INGREDIENTES

Coco rallado, azúcar, estabilizadores (SIN 1414, SIN 466), leche descremada en polvo, albúmina de huevo, leudantes (SIN 450i, SIN 500ii), sustancia conservadora (SIN 202), sal, colorante (SIN 102), sabor artificial (vainilla), CONTIENE TARTRAZINA.

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT10-050	4 kg	Bolsa	
NPT10-007	1 kg	Bolsa	
NPT10-050	20 kg	Bolsa	

## MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Kokomix	4.000	100.00
Agua	1.600	40.00

**Peso total:** 5.600

## DESCRIPTION

Kokomix 1. Incorporar los ingredientes en el bowl de la batidora. 2. Mezclar con paleta a velocidad baja por 1 minuto. 3. Raspar el exceso de los lados de la batidora y batir por 4 minutos a velocidad media. 4. Manguear o dar la forma deseada sobre una lata previamente engrasada. 5. Hornear a 150°C por 15 a 20 minutos aproximadamente hasta dorar. \*Los tiempos y la temperatura varían según el tamaño del mangueador. Se recomienda usar boquilla estrella..

## INFORMACIÓN ADICIONAL

- Los tiempos y temperaturas varían según el tamaño del mangueador.
- Se recomienda usar boquilla estrella.
- Para dar formas disminuir el agua a 25%.
- Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.



### ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



### VIDA ÚTIL

180 días



### TIPO

Polvo, Polvo con presencia de coco rallado



### ALÉRGENOS

Contiene:, Leche, Huevo, Nueces de árboles, Este producto es elaborado en equipos donde se procesa productos y sus derivados que contienen y pueden contener:, Gluten, huevo, maní, soya, leche, nueces de árboles, sulfito, ajonjolí y lupino (altramuces).



### CATEGORÍA

Confitería, Ingrediente pastelero, Premezcla para Postres