



## QUEQUE CONCENTRADO SABOR NARANJA

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla pastelera en polvo concentrada para elaborar queque con exquisito sabor naranja con masa tipo margarina.

### INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada [con hierro 55mg/kg, niacina 48mg/kg (vitamina B3), tiamina 5mg/kg (vitamina B1), riboflavina 4mg/kg (vitamina B2) y ácido fólico 1,2mg/kg, leudantes (SIN 450i, SIN 500ii, SIN 341i), glucosa en polvo, sal, emulsionante compuesto [emulsionantes (SIN 433, SIN 471, SIN 472a, SIN 472b, SIN 477, SIN 481i), leche descremada en polvo, jarabe de glucosa, estabilizador (SIN 450iii)], azúcar, sabor artificial, suero de leche, estabilizadores (SIN 415, SIN 412), sustancias conservadoras (SIN 282, SIN 200), almidón de maíz, colorante (SIN 160a)

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT10-122	10 kg	Bolsa	

## MÉTODO

### Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla queque concentrado sabor naranja	10.000	94.60
Harina Pastelera	10.570	100.00
Azúcar	12.570	118.90
Agua	10.000	94.60
Huevos	10.000	94.60
<b>Peso total: 53.140</b>		

### Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Aceite	6.680	64.90
<b>Peso total: 6.680</b>		

## DESCRIPTION

Queque Concentrado Sabor Naranja 1. Mezclar en el bowl todos los ingredientes (1) por 4-5 minutos a velocidad media. Bajar la velocidad y agregar el ingrediente (1a). 2. Colocar la mezcla en moldes engrasados. 3. Hornear a 150°C por 60 - 70 minutos aproximadamente. \*Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

- Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo del tamaño de molde.
- Este producto tiene una textura suave ideal para elaborar tortas selva negra, torta alemana, torta de chantilly, torta de manjar blanco, entre otros.
- 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.

### POTENCIAL DE MAL USO O MANEJO

- Manipulación no higiénica de producto terminado.
- Malas prácticas de almacenamiento posterior al horneado del producto.
- Falta de cocción en la preparación según receta.

### OTROS USOS CONOCIDOS (USO NO PREVISTO)

- No consumir sin reconstituir. El consumo en exceso puede causar problemas estomacales.



### ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



### VIDA ÚTIL

270 días



### TIPO

Polvo



### ALÉRGENOS

Contiene:, Gluten, Leche,  
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

Pastelería, Premezcla Pastelera