



QUEQUE GRANOS ANDINOS MIX

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mezcla en polvo con granos andinos (quinua, cañihua y kiwicha) para elaborar productos de pastelería que requiere cocción.

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], -, -, azúcar, granos andinos (quinua, cañihua y kiwicha), semillas de linaza, salvado de trigo, maltodextrina, emulsionante (SIN 471), 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)], leudantes (SIN 500ii, Sulfato de aluminio y sodio, SIN 341i), sal, canela, sustancia conservadora (SIN 282), estabilizador (SIN 415), sabor artificial (vainilla)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT10-024 / Granos Andinos	10 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Pastelera Queque Granos Andinos	10.000	100.00
Huevos	3.000	30.00
Agua	3.000	30.00
Aceite	2.500	25.00

Peso total: 18.500

DESCRIPTION

1. Batir con paleta los ingredientes del Grupo 1 por 1 minuto a velocidad baja, parar y remover el fondo del tazón. 2. Continuar con el batido por 3-4 minutos a velocidad media. 3. Adicionar el aceite en chorro fino y batir por 1-2 minutos en velocidad media baja hasta homogenizar completamente la mezcla. 4. Colocar la mezcla en moldes engrasados o en moldes con pirotines. 5. Decorar al gusto. 6. Hornear a 180° C por 15-20 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.

- 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



ALÉRGENOS

Contiene: Gluten y 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, Pastelería Saludable