



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.

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

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