

Pre-Mezcla para hacer Galleta de mantequilla



Sabores Disponibles: Mantequilla
Vida Útil: 6 meses
Vida Útil Producto Cocinado: 1 mes
Presentación: 5kg y 10kg

Código: PM-001 / R.S: A-CR-19-01097

Información General

Mezcla para elaborar una galleta base de mantequilla libre de azúcar. Su sabor y textura crujiente son exquisitos. La pre-mezcla tiene mucha versatilidad, ya que de esta galleta base pueden salir muchos sabores.

Composición:

Harina de trigo, stevia (edulcorante no calórico), maltitol, sorbitol, polidextrosa y maltodextrina (como estabilizantes), propionato de sodio, sorbato de potasio y acetato de calcio (como preservantes).

Condiciones de Almacenamiento:

Mantener en su envase original, almacenar en un lugar limpio, seco (máx. 60%HR) y fresco a una temperatura entre 18-24 °C. Cerrar adecuadamente el empaque después de su uso. Estibar sobre tarimas y apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.

Parámetros Físico-Químicos: El producto es analizado de acuerdo al plan de inspección establecido por la empresa.

Apariencia

Color - Blanco hueso
Olor - Harina de trigo
Sabor - Dulce - Harina de trigo
Textura - Polvo granulado

Valores Nutricionales

Pre-Mezcla Galletas	100 g	*Requerimiento diario
Energía	339.49kcal	17%
Proteína	8.02g	11%
Grasa total	0.77g	1%
Carbohidratos	81.35g	27%
Azúcares Totales	0g	0%
Fibra	3.9g	16%
Grasa monosaturada	0.07g	0%
Grasa polisaturada	0.32g	2%
Grasa saturada	0.13g	1%
Colesterol	0mg	0%
Sodio	1.58mg	0%

*El Valor de Referencia del Nutriente (VRN), está basado en una dieta de 2000 kcal, según el F.D.A. Su valor de referencia puede ser menor o mayor dependiendo de sus necesidades de energía.

Valores Microbiológicos:

El producto está exento de microorganismos patógenos en cantidades que puedan causar daño a la salud del consumidor.

Descripción	Resultados	Sodio	Equipos
Staphylococcus aureus	<10	UFC/g	AOAC 2003.07
Bacillus cereus	10	UFC/g	BAM Ch.14
Salmonella sp MDA2	Ausente	/25g	AOAC2016.01

Información Alérgenos: Contiene trigo, lácteos. Puede contener, soya, huevo, trazas de nueces.

Receta Producto:

Grupo	Resultados	5 kg / 10 kg	%
1	Premezcla Galleta	5.00 / 10.00	100.00%
2	Margarina	3.10 / 6.20	62.04%
Total		8.30 / 16.20	

Procedimiento:

- 1 Derretir la mantequilla.
- 2 Incorporar en el bowl los ingredientes del grupo 2 junto con los del grupo 1.
- 3 Batir en velocidad media hasta que la masa quede uniforme.
- 4 Dividir la masa en bolas pequeñas (o del tamaño deseado).
- 5 Colocar las bolas en una bandeja y aplastarlas con un tenedor.
- 6 Hornear a 177 C. (350 F.) por un tiempo aproximado de 12 minutos, o hasta que los bordes de las galletas estén ligeramente doradas.

*Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo del tamaño del molde.

Notas:

- **Para elaborar galletas de chocolate:** Del peso total de la margarina a utilizar, añadir un 15.5% de cocoa en polvo libre de azúcar, un 44% de leche y un 3.1% de sustituto de azúcar. Procedimiento: Al paso 1 añadirle los ingredientes mencionados.
- **Para elaborar galletas de café:** Del peso total de la margarina a utilizar, añadir un 2.5% de café instantáneo en polvo, un 7.8% de leche y un 1.5% de sustituto de azúcar. Procedimiento: Al paso 1 añadirle los ingredientes mencionados.
- **Para elaborar galletas de choco-chips:** Del peso total de pre-mezcla que se utilice, añadir entre un 18% - 20% de choco-chips libres de azúcar. Procedimiento: Añadir los choco-chips libres de azúcar en el paso 2.
- **Para elaborar galletas de semillas:** Del peso total de pre-mezcla que se utilice, añadir entre un 18% - 20% de las semillas de su elección. Procedimiento: Añadir las semillas de su elección en el paso 2.

Para alguna otra receta que quiera desarrollar se puede comunicar vía teléfono o WhatsApp al 6440-2113 o escribiernos al correo: info@laorejita.net

La información contenida en esta ficha técnica es propiedad de Inversiones Quánticas de Costa Rica S.A (La Orejita), por tanto, es confidencial y se prohíbe su entrega a terceros sin autorización escrita. La divulgación de cualquier información en relación a los productos de La Orejita o a los procesos de producción no constituye o implica ninguna licencia o transferencia de propiedad.

Esta ficha técnica es un documento no controlado. La validez del mismo debe ser verificada. La información contenida se basa en nuestro conocimiento y experiencia actuales, y puede ser usada bajo su discreción y riesgo. Esto no exime al cliente de establecer y aplicar sus propias precauciones y ensayos. No asumimos ninguna responsabilidad legal relacionada con el mal uso del producto. Su aplicación debe regirse a las regulaciones legales locales que corresponda.

Para solicitar el producto o conocer más detalles, contáctese al:

6440-2113
o escriba al correo:
info@laorejita.net

Este producto ha sido elaborado en una planta certificada por las autoridades sanitarias locales bajo el sistema de Buenas Prácticas de Manufactura para la Fabricación de Alimentos.



[@laorejita](https://www.facebook.com/laorejita)

www.laorejita.net

[@laorejita](https://www.instagram.com/laorejita)