

Pre-Mezcla para hacer Brownies



Sabores Disponibles: Brownie (Chocolate)
 Vida Útil: 6 meses
 Vida Útil Producto Cocinado: 2 semanas
 Presentación: 5kg y 10kg

Código: PM-002 / R.S: A-CR-19-01103

Información General

Mezcla para elaborar brownies libre de azúcar. Su sabor a chocolate es tan exquisito, único y seductor, que es ideal para cualquier ocasión. Su textura es suave y chiclosa, pero a la vez es firme y mantiene su forma.

Composición:

Stevia (edulcorante no calórico), harina de trigo, maltitol, sorbitol, polidextrina y maltodextrina (como estabilizantes), cocoa natural en polvo (sin azúcar), bicarbonato de sodio (como agente leudante), sal, 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. Que el producto no reciba luz solar directa. 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 - Café claro
 Olor - Chocolate
 Sabor Dulce - Chocolate
 Textura - Polvo granulado

Valores Nutricionales

Pre-Mezcla Brownie	100 g	*Requerimiento diario
Energía	318kcal	16%
Proteína	4.9g	7%
Grasa total	1.6g	3%
Carbohidratos	87.9g	29%
Azúcares Totales	0g	0%
Fibra	8.7g	35%
Grasa monosaturada	0.47g	3%
Grasa polisaturada	0.16g	1%
Grasa saturada	0.83g	4%
Colesterol	0mg	0%
Sodio	3.04mg	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 Brownie	5.00 / 10.00	100.00%
2	Huevos	1.16 / 2.32	23.21%
	Margarina	1.24 / 2.48	24.75%
	Leche	0.485 / 0.97	9.67%
Total		7.88 / 15.76	

Procedimiento:

- 1 Incorporar en el bowl los ingredientes del grupo 2 y luego los del grupo 1.
- 2 Colocar la mezcla en moldes engrasados y enharinados. (Llenar un poco más de la mitad del molde aproximadamente, para que crezca adecuadamente)
- 3 Hornear a 177 C. (350 F.) por un tiempo aproximado de 22 minutos, o hasta que al introducir el palillo en el centro salga limpio.

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

Notas:

- **Para elaborar brownie con alguna semilla:** Del peso total de mezcla en polvo que se utilice, agregarle entre un 20% - 25% de la semilla de su elección. Procedimiento: Agregar en el paso 1 las semillas.
- **Para elaborar brownie con choco-chips libres de azúcar:** Del peso total de mezcla en polvo que se utilice, agregarle entre un 25% - 30% de choco-chips libres de azúcar. Procedimiento: Agregar en el paso 1 los choco-chips libres de azúcar.
- **Para elaborar brownie con menta libres de azúcar:** Del peso total de mezcla en polvo que se utilice, agregarle entre un 20% - 25% de mentas molidas libres de azúcar. Procedimiento: Agregar en el paso 1 las mentas molidas libres de azúcar.

Para alguna otra receta que quiera desarrollar se puede comunicar vía teléfono o WhatsApp al 6440-2113 o escribimos 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

 www.laorejita.net

 @laorejita