

Pre-Mezcla para hacer Queque de vainillina



Sabores Disponibles: Vainillina
Vida Útil: 6 meses
Vida Útil Producto Horneado: 1 mes.
Presentación: 5kg y 10kg

Código: PM-003 / R.S: A-CR-19-01086

Información General

Mezcla para elaborar queque de vainillina libre de azúcar. Su combinación de esponjosidad y resistencia al rebanado, son perfectos para elaborar cualquier tipo de pastel.

Composición:

Harina de trigo, stevia (edulcorante no calórico), maltitol, sorbitol, polidextrina y maltodextrina (como estabilizantes), leche en polvo descremada, mono y diglicéridos (como emulsificantes), bicarbonato de sodio (como agente leudante), sal, vainillina, 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 - Vainillina
Sabor - Dulce - Vainillina
Textura - Polvo granulado

Valores Nutricionales

Pre-Mezcla Queque	100 g	*Requerimiento diario
Energía	335.92kcal	17%
Proteína	5.82g	8%
Grasa total	1.43g	3%
Carbohidratos	84.68g	28%
Azúcares Totales	0g	0%
Fibra	5.38g	22%
Grasa monosaturada	0.05g	0%
Grasa polisaturada	0.22g	1%
Grasa saturada	0.09g	0%
Colesterol	0mg	0%
Sodio	99.46mg	4%

*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 Queque	5.00 / 10.00	100.00%
2	Huevos Margarina	1.51 / 3.02 1.61 / 3.22	30.21% 32.22%
3	Leche	1.135 / 2.27	22.66%
Total		9.255 / 18.51	

Procedimiento:

- 1 Incorporar en el bowl los ingredientes del grupo 2, luego añadir los del grupo 1 y por último los del grupo 3.
- 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 40 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 queque de chocolate:** Del peso total de leche que se utilice, añadir un 11.4% de cocoa en polvo sin azúcar. Procedimiento: Antes de añadir los ingredientes del grupo 3, revolver la leche con la cocoa.
- **Para elaborar queque con alguna semilla:** Del peso total de mezcla en polvo que se utilice, agregar entre un 20% - 25% de la semilla de su elección. Procedimiento: Agregar en el paso 1 las semillas.
- **Para elaborar queque 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.
- Pueden utilizarse esencias o extractos de cualquier sabor, al gusto.
- Puede utilizarse ralladura de alguna fruta de su elección, al gusto.

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 correspondan.

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