



Las Mezclas Completas de Compañía Molinera San Cristóbal tienen como característica principal su insuperable calidad y extraordinaria facilidad de uso, aspectos fundamentales para obtener un excelente producto final. Orientada a simplificar los tradicionales procesos de elaboración, lo cual permite en un corto tiempo exhibir una amplia variedad de productos sin requerir de una mano de obra altamente especializada. Los productos Selecta Mix cuentan con licencia de Zeelandia International, empresa Holandesa líder en el mercado de mezclas y productos semi elaborados en Europa.

## (0704071) MIX BERLIN

### Ingredientes

Harina, azúcar, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmiste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), huevo en polvo, leche entera en polvo, pirofosfato ácido de sodio, sal, bicarbonato de sodio, estearoil lactilato de sodio, colorantes (TARTRAZINA y AMARILLO CREPÚSCULO), cisteína, azodicarbonamida y ácido ascórbico.

### Características - Físico-Química

Aspecto :Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.  
 Color :Blanco a crema.  
 Sabor :Levemente dulce.  
 Olor :Característico.  
 Humedad :12% máximo.

# FICHA TECNICA

## Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 63g		
Porciones por envase: 397		
Energía(Kcal)	382	242
Proteínas(g)	10,2	6,5
Grasa Total(g)	7,0	4,4
ÁG saturados(g)	2,6	1,7
ÁG monoinsaturados(g)	1,5	1,0
ÁG poliinsaturados(g)	2,8	1,8
ÁG Trans(g)	0,0	0,0
Colesterol(mg)	26,2	16,6
Hidratos de carbono disp.(g)	70,1	44,4
Azúcares totales (g)	12,6	8,0
Sodio(mg)	385	244

## Modo de uso

Producto de uso indirecto, requiere ser preparado y horneado previo a su consumo.

Forma de preparación:

. Mezcla Completa 25 kilos

. Agua 8,9 - 9,1 litros

. Levadura fresca 0,9 - 1,3 kilos

1. Mezclar Berlínes con agua y levadura durante 3 minutos aproximadamente en baja velocidad.
2. Amasar por 8 a 10 minutos en media velocidad, hasta que la masa alcance la consistencia adecuada.
3. Cortar piezas de 80 gramos, ovillar y formar.
4. Fermentar las piezas durante 60 minutos aproximadamente en un lugar templado y húmedo, hasta lograr duplicar el volumen de la pieza.
5. Traspasar el berlín con una espátula a la freidora para evitar deformaciones.
6. Freir a 180°C inicialmente 3 minutos por una cara, luego otros 3 minutos por la Otra

## Propiedades saludables

Sin información

## Envase

Saco de papel doble hoja con polietileno entre ambas.

## Presentación

Saco de 25 kilos.

## Almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar.