



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.

(704051) MIX MASA DULCE

Ingredientes

Harina, azúcar, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmiste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), proteína láctea, sal, estearoil lactilato de sodio, propionato de calcio, colorantes (Tartrazina y Amarillo Crepúsculo) y ácido ascórbico..

Características - Físico-Química

Aspecto :Polvo de granulometría homogénea
Color :Blanco a crema.
Sabor :Levemente dulce.
Olor :Característico.
Humedad :11% máximo.

FICHA TECNICA

Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 65g		
Porciones por envase: 385		
Energía(Kcal)	394	255
Proteínas(g)	8,8	5,7
Grasa Total(g)	7,9	5,1
ÁG saturados(g)	2,8	1,8
ÁG monoinsaturados(g)	1,5	1,0
ÁG poliinsaturados(g)	3,6	2,3
ÁG trans(g)	0,1	0,0
Colesterol(mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disp.(g)	71,9	46,6
Azúcares totales (g)	13,6	8,8
Sodio(mg)	166	108

Modo de uso

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

Forma de preparación:

- . Mix 25 kilos
 - . Agua 8,9 - 9,1 litros
 - . Levadura fresca 1,0 - 1,2 kilos
1. Mezclar Mix Masas Dulces con el agua y levadura durante 3 minutos aproximadamente en baja velocidad.
 2. Amasar por 8 a 10 minutos en alta 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.
 5. Hornear a 240°C durante 7 a 10 minutos.
 6. Dejar enfriar y luego rellenar con Mix crema Pastelera, aplicar azúcar flor o Mix

Envase

Papel doble hoja con polietileno entre ambas

Presentación

Saco de 25 kilos.

Almacenamiento

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