

RECETARIO

PRODUCTOS EMBOLSADOS

JULIO 2020



**LOS PRODUCTOS EMBOLSADOS
TIENEN COMO OBJETIVO MANTENER
SUS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICA
DURANTE EL PERIODO EN ANAQUEL
HASTA LLEGAR AL CONSUMIDOR FINAL**



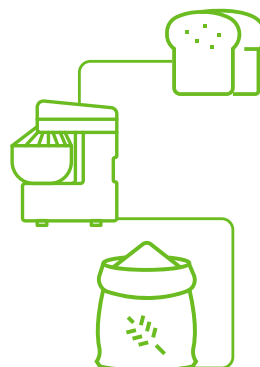
CONSERVANDO COMO PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

Frescura

Sabor

Textura

Siguiendo estas recetas, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el uso de ingredientes y aditivos adecuados, obtendrás productos de Calidad, con mayor tiempo de duración, que conserve sus características de sabor, olor, textura y por supuesto que sea muy competitivo en el mercado.



CONTENIDO

01 TOSTADAS
BLANCAS
(Pág. 04)

02 TOSTADA
TIPO INTEGRAL
(Pág. 06)

03 PAN DE
HAMBURGUESA
(Pág. 08)

04 PAN DE
HOT DOG
(Pág. 10)

05 ENROLLADO
DE CANELA
(Pág. 12)

06 KEKE
RECTANGULAR
(Pág. 14)

01. TOSTADAS BLANCAS

RENDIMIENTO X 24 UNIDADES: 12 BOLSAS | PESO DE MASA : 550 GRAMOS C / U

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (g)
HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	100%	5000
AGUA	55.0%	2750
AZÚCAR BLANCA	8.0%	400
MANTECA FAMOSA	4.0%	200
LECHE EN POLVO	2.0%	100
SAL	1.5%	75
LEVADURA SECA NICOLINI *	2.0%	100
MEJORADOR NICOLINI	1.0%	50

*La levadura varía en función a la temperatura del taller



PROCEDIMIENTO

Recuerda pesar bien los ingredientes


1

Agregar a la amasadora el azúcar, sal y agua hasta disolverlos un poco.



2

Luego agregar los ingredientes secos: Harina, leche en polvo, levadura, mejorador.




3

Mezclar en primera velocidad de 5 a 7 minutos, adicionando la manteca.



4

Sobar en segunda velocidad hasta obtener el punto de liga deseado.



5

Pesar 550 gramos de masa para moldes de 34x10x10cm. Bolear y estirar con ayuda de un palote las piezas de masa, enrollar uniformemente eliminado las burbujas de aire.



6

Colocar en moldes previamente engrasados; cuidando que la costura del bollo quede en la parte inferior.



7

Fermentar hasta alcanzar el tamaño adecuado.



8

Hornear a 160°C por 30 min. (Datos referenciales)



9

Retirar del horno, desmoldar inmediatamente y enfriar a temperatura ambiente.



10

Cortar y poner el rebanado del pan en las bandejas.



11

Hornear a 170°C por 6 a 10 minutos (Datos referenciales)



12

Retirar del horno, enfriar a temperatura ambiente.



13

Embolsar



EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Divisora



Rebanadora de pan



Amasadora 2 en1 o Sobadora / Rola



Baterías de moldes



PRESENTACIÓN

La tostada blanca tiene que ir embolsada y bien sellada, para conservar las características de crocancia.



CONSERVACIÓN

Una vez embolsado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado, Enfriado y Embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

02. TOSTADA TIPO INTEGRAL

RENDIMIENTO X 24 UNIDADES: 11 BOLSAS | PESO DE MASA: 600 GRAMOS C/U

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (g)
HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	100%	5000
AGUA	56.0%	2800
AZÚCAR BLANCA	10.0%	500
MANTECA FAMOSA	4.0%	200
SALVADO	10.0%	500
CARAMELINA	0.2%	10
SAL	1.0%	50
LEVADURA SECA NICOLINI *	2.0%	100
MEJORADOR NICOLINI	1.0%	50

*La levadura varía en función a la temperatura del taller



PROCEDIMIENTO

Recuerda pesar bien los ingredientes

1

Agregar a la amasadora el azúcar, sal y agua hasta disolverlos un poco.



2

Luego agregar los ingredientes secos: Harina, Salvado, caramulina, levadura y mejorador.



3

Mezclar en primera velocidad de 5 a 7 minutos, adicionando la manteca.



4

Sobar en segunda velocidad hasta obtener el punto de liga deseado.



5

Pesar 600 gramos de masa para moldes de 34x10x10cm. Bolear y estirar con ayuda de un palote las piezas de masa, enrollar uniformemente eliminando las burbujas de aire.



6

Colocar en moldes previamente engrasados; cuidando que la costura del bollo quede en la parte inferior.



7

Fermentar hasta alcanzar el tamaño adecuado.



8

Hornear a 160°C por 30 min. (Datos referenciales)



9

Retirar del horno, desmoldar inmediatamente y enfriar a temperatura ambiente.



10

Cortar y poner el rebanado del pan en las bandejas.



11

Hornear a 170°C por 6 a 10 minutos (Datos referenciales)



12

Retirar del horno, enfriar a temperatura ambiente.



13

Embolsar



EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Divisora



Rebanadora de pan



Amasadora 2 en 1 o Sobadora / Rola



Baterías de moldes



PRESENTACIÓN

La tostada tipo integral tiene que ir embolsado y bien sellado, para conservar las características de crocancia.



CONSERVACIÓN

Una vez embolsado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado, Enfriado y Embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

03. PAN DE HAMBURGUESA

RENDIMIENTO 217 UNIDADES | PESO DE MASA 40 GRAMOS C/U

PAQUETE DE 6 UNIDADES: 36 APROX | PAQUETE DE 8 UNIDADES: 27 APROX.

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (g)
HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	100.00%	5000
AGUA	47.00%	2350
AZÚCAR BLANCA	10.00%	500
MANTECA FAMOSA	10.00%	500
LEVADURA SECA NICOLINI *	1.50%	75
SAL	1.50%	75
LECHE EN POLVO	4.00%	200
MEJORADOR NICOLINI	0.75%	38
PROPIONATO DE CALCIO	0.30%	15
ESENCIA VAINILLA NEGRITA	0.15%	8
HUEVO (BARNIZAR)	3.00%	150
AJONOLI (DECORATIVO)	1.00%	50

*La levadura varía en función a la temperatura del taller



PROCEDIMIENTO

Recuerda pesar bien los ingredientes

1

Agregar a la amasadora el azúcar, sal y agua hasta disolverlos un poco.



2

Luego agregar los ingredientes secos: Harina, mejorador, propionato de calcio, leche en polvo, Esencia vainilla y levadura.



3

Mezclar en primera velocidad de 5 a 7 minutos, adicionando la manteca.



4

Sobar en segunda velocidad hasta obtener el punto de liga deseado.



5

Pesar, dividir, bolear y aplastar.



6

Dejar fermentar en latas engrasadas hasta obtener el volumen deseado.



7

Hornear a 160 C° por 15 minutos aprox. (Datos referenciales)



8

Enfriar y embolsar.



EQUIPOS A USAR



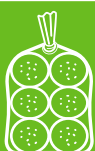
Balanza calibrada



Divisora

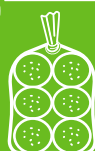


Amasadora 2 en1 o Sobadora / Rola



PRESENTACIÓN

El pan hamburguesa tiene que ir embolsado y bien sellado, para conservar las características de suavidad y humedad.



CONSERVACIÓN

Una vez embolsado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado, Enfriado y Embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

04. PAN DE HOT DOG

RENDIMIENTO 217 UNIDADES | PESO DE MASA 40 GRAMOS C/U

PAQUETE DE 6 UNIDADES: 36 APROX. | PAQUETE DE 8 UNIDADES: 27 APROX.

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (g)
HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	100.00%	5000
AGUA	47.00%	2350
AZÚCAR BLANCA	10.00%	500
MANTECA FAMOSA	10.00%	500
LEVADURA SECA NICOLINI *	1.50%	75
SAL	1.50%	75
LECHE EN POLVO	4.00%	200
MEJORADOR NICOLINI	0.75%	38
PROPIONATO DE CALCIO	0.30%	15
ESENCIA VAINILLA NEGRITA	0.15%	8
HUEVO (BARNIZAR)	3.00%	150
AJONOLI (DECORATIVO)	1.00%	50

*La levadura varía en función a la temperatura del taller



PROCEDIMIENTO

Recuerda pesar bien los ingredientes

1

Agregar a la amasadora el azúcar, sal y agua hasta disolverlos un poco.



2

Luego agregar los ingredientes secos: Harina, mejorador, propionato de calcio, leche en polvo, Esencia vainilla y levadura.



3

Mezclar en primera velocidad de 5 a 7 minutos, adicionando la manteca.



4

Sobar en segunda velocidad hasta obtener el punto de liga deseado.



5

Pesar, dividir, bolear y dar forma alargada.



6

Dejar fermentar en latas engrasadas hasta obtener el volumen deseado.



7

Hornear a 160 C° por 15 minutos aprox. (Datos referenciales)



8

Enfriar y embolsar.



EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Divisora



Amasadora 2 en 1 o Sobadora / Rola



PRESENTACIÓN

El pan de Hot dog tiene que ir embolsado y bien sellado, para conservar las características de suavidad y humedad.



CONSERVACIÓN

Una vez embolsado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado, Enfriado y Embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

05. ENROLLADO DE CANELA

RENDIMIENTO 138 UNIDADES | PESO DE MASA: 40 GRAMOS APROX
EMPAQUE DE 6 UNIDADES: 23 APROX.

	INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO(g)
MASA	HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	100.00%	3000
	LECHE FRESCA	37.00%	1110
	AZÚCAR BLANCA	12.00%	360
	MARGARINA PRIMAVERA MULTIUSOS	10.00%	300
	HUEVO	10.00%	300
	SAL	1.00%	30
	LEVADURA SECA NICOLINI	2.00%	60
	PROPIONATO DE CALCIO	0.30%	9
RELLENO	AZÚCAR BLANCA (RELLENO)	8.00%	240
	MARGARINA MULTIUSOS (RELLENO)	5.00%	150
	CANELA MOLIDA (RELLENO)	1.00%	30
DECORACION	FINITA EN POLVO NEGRITA (DECORADO)	7.50%	225
	CLARA DE HUEVO (DECORADO)	1.80%	54
	ZUMO DE LIMON (DECORADO)	0.30%	9



PROCEDIMIENTO

Recuerda pesar bien los ingredientes

1

Agregar a la amasadora el azúcar, huevo, sal y leche fresca hasta disolverlos un poco.



2

Luego agregar los ingredientes secos: Harina, propionato de calcio y levadura seca.



3

Mezclar en primera velocidad de 5 a 7 minutos, adicionando la margarina.



4

Sobar en segunda velocidad hasta obtener el punto de liga deseado.



5

Estirar la masa de forma rectangular.



6

Derretir la margarina y barnizar la superficie con margarina derretida, espolvorear el azúcar y la canela molida.



7

Enrollar la masa y cortar las unidades.



8

Dejar fermentar en latas engrasadas hasta obtener el volumen deseado.



9

Hornear a 160 C° por 15 minutos aprox. (Datos referenciales).



DECORACION

10

Mezclar Finita en polvo negrita con la clara de huevo y el zumo de limón hasta obtener una crema de consistencia liviana.



11

Decorar la superficie en forma de tiras previo al horneado.



12

Enfriar y embolsar.



EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Amasadora 2 en 1 o Sobadora / Rola



PRESENTACIÓN

El enrollado de canela tiene que ir embolsado y bien sellado, para conservar las características de suavidad y humedad.



CONSERVACIÓN

Una vez embolsado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado, Enfriado y Embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

06. KEKE MÁRMOL RECTANGULAR

RENDIMIENTO: 19 UNIDADES | PESO DE MASA: 500 GRAMOS

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (g)
HARINA NICOLINI PASTELERA	100.00%	3000
AGUA O LECHE	50.00%	1500
AZÚCAR BLANCA	65.00%	1950
MARGARINA PRIMAVERA KEKERA *	50.00%	1500
HUEVOS	50.00%	1500
POLVO DE HORNEAR	4.00%	120
ESENCIA DE VAINILLA NEGRITA	1.00%	30
SORBATO DE POTASIO	0.30%	9
COCOA	7.00%	210

*Margarina puede ser kekera o multiusos



PROCEDIMIENTO

Recuerda pesar bien los ingredientes

1

Combinar el agua con el sorbato de potasio.



2

Agregar a la batidora el azúcar y la margarina, cremar hasta que estén integrados.



3

Luego agregar los huevos uno a uno y seguir cremando.



4

Mezclar en velocidad baja la harina, polvo de hornear, esencia de vainilla y la mezcla de agua más el sorbato de potasio.



5

Mezclar a velocidad media por 3 a 4 minutos hasta obtener una mezcla homogénea.



6

Dividir un tercio de la masa y mezclar con la cocoa.



7

Dosificar la masa de vainilla y la masa mezclada con cocoa en el molde previamente enharinado hasta lograr un marmoleado.



8

Hornear a 140 C° por 60 minutos aprox. [Datos referenciales]



9

Enfriar y empaquetar.



EQUIPOS A USAR



Batidora



Moldes de kekes tipo inglés de 500 g.



PRESENTACIÓN

El keke tiene que ir empaquetado y bien sellado, para conservar las características de suavidad y humedad.



CONSERVACIÓN

Una vez empaquetado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado, Enfriado y Embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

RECOMENDACIONES DE PRODUCTOS EMBOLSADOS

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

- Revisión de la fecha de vencimiento.
- Revisión de conformidad del producto de acuerdo a la HT.
- Separación de Alérgenos.
- FIFO.

FIFO o PEPS: significa rotar la mercadería de acuerdo a la fecha de ingreso .

DOSIFICACIÓN

- Correcto pesaje de ingredientes y aditivos de acuerdo a la formulación que se estará elaborando.
- Registro de control de insumos.
- Ingredientes debidamente rotulados.

Tip: Conservantes que se utiliza: Propionato de calcio entre 0,1% a 0,3% en panadería Sorbato de potasio entre 0,1% a 0,3%

ELABORACIÓN DE MASA

- Control de amasado, registro de parámetros.
- Control de temperatura de masa.
- Cronograma de mantenimiento de equipos.
- Control de limpieza de equipos , materiales y áreas de trabajo.

FERMENTACIÓN

- Control de parámetros de fermentación óptimos: Temperatura entre 32°C a 35°C y humedad relativa entre 75% a 80%.

Tip: En el caso de que no cuente con área de fermentación se tiene que acondicionar el producto cubriendo con bolsas poligrasas con la finalidad de que no se seque la corteza.

HORNEADO

- Control del % de humedad: Para pan molde 38% óptimo, en productos secos tostadas a 6%.
- Mantenimiento de Hornos debidamente calibrados.
- Capacitación de personal del buen uso de las EPP para el horno.
- Registro de horneado de productos.

ENFRIADO

- Buen acondicionamiento de área de enfriado - Control de temperatura interna del producto entre 28°C a 33°C.
- Registro de Tiempo de enfriado con temperatura del producto.

EMBOLSADO

- Acondicionamiento de área de trabajo con control de temperatura y humedad (Ambiente adecuado).
- Aplicación del preservante externo a los productos.
- Aplicación de las BPM (utilización adecuada de las EPP).
- Registro de limpieza de área.
- Los productos deben estar debidamente etiquetados (Ingredientes del producto, tabla nutricional, información al consumidor, FV).

ALMACENAMIENTO DEL P.T.

- Acondicionamiento de los productos terminados en un área limpia, fresca y seca donde no caiga el sol.
- FIFO

APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

FUENTES

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/orientacion/NORMA%20DE%20PANADERIAS.pdf>

<http://www.uco.es/dptos/bromatologia/tecnologia/bib-virtual/bajada/mempan.pdf>

http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/details-simple/es/?ins_id=200

http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/details-simple/es/?ins_id=202

http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/details-simple/es/?ins_id=282

<http://www.fao.org/3/y2770s/y2770s03.htm>

http://www.sanipes.gob.pe/documentos/5_NTP209.038-2009AlimentosEnvasados-Etiquetado.pdf

VOLVER AL ÍNDICE