



RECETARIO DE VERANO

INTEGRALES Y MULTICEREALES



ELABORADO POR ALICORP

Contenido



01

**CRISINOS
INTEGRALES
CON QUESO**

Página 04



02

**PAN
HOT DOG
MULTICEREAL**

Página 06



03

**PAN
HAMBURGUESA
MULTICEREAL**

Página 08



04

**PAN
MULTIGRANOS
CON HOJUELA
DE AVENA**

Página 10



05

**PAN PITA
INTEGRAL**

Página 12



06

**GALLETAS
MULTICEREALES
CON HOJUELA
DE AVENA**

Página 14



07

**MUFFIN
MULTICEREAL
CON HOJUELAS
DE AVENA**

Página 16



08

**KEKE INTEGRAL
DE PLÁTANO
CON HOJUELAS
DE AVENA**

Página 18

Los productos embolsados tienen como objetivo mantener sus propiedades organolépticas durante el periodo en anaquel hasta llegar al consumidor final.



TENIENDO COMO PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS:

**Tiempo de
vida útil**

Frescura

Calidad

LAS BPM Y EL APOYO DE LOS ADITIVOS

Hará que obtengamos un producto de calidad y competitivo en el mercado.



CRISINOS INTEGRALES CON QUESO

Ingredientes:

TOTAL DE HARINAS	CANTIDAD	U.M.	%
Harina Panadera + Premezcla	2,500	Kg	100,00
INGREDIENTES	CANTIDAD	U.M.	%
Premezcla Integral Experta	1,750	Kg	70,00
Harina Nicolini Selección Especial	0,750	Kg	30,00
Agua Helada	1,375	Kg	55,00
Queso Parmesano	0,225	Kg	9,00
Manteca Vegetal Famosa	0,155	Kg	6,20
Suero de Leche	0,075	Kg	3,00
Levadura Seca Instantánea Nicolini	0,038	Kg	1,50
Sal Alpesa	0,025	Kg	1,00
Azúcar Invertida	0,013	Kg	0,50
Propionato de Calcio	0,001	Kg	0,05
Salvado de Trigo "Topping"	0,050	Kg	2,00
TOTAL MASA TEÓRICA	4,406	Kg	176,25

TOTAL MASA REAL	4,318	Kg
PESO DE PIEZAS	0,035	Kg
RENDIMIENTO EN UNIDADES	123	Unid.
RENDIMIENTO EN BOLSAS POR 12 UNIDADES	15	Bolsas

Volver al índice

Equipos a usar:



Balanza



Divisora
de pan



Amasadora
2 en 1



Cámara de
fermentación



Horno



Procedimiento

PESAR BIEN LOS INGREDIENTES DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN

- 1



Mezclar todos los ingredientes junto con el agua hasta obtener una masa uniforme (4 minutos a primera velocidad - referencial).
- 2



Añadir la manteca, azúcar invertido y seguir mezclando (4 minutos a primera velocidad - referencial).
- 3



Amasar a segunda velocidad hasta obtener punto liga (8 minutos referencial).
- 4



Retirar la masa, pesar en bloques de 1.500 kg y dividir en piezas de 25 g.
- 5



Estirar la masa hasta llegar los bordes de las bandejas (previamente agregamos el salvado de trigo en la superficie como topping), acomodar las bandejas con los crisinós integrales.
- 6



Fermentar los palitos por 1 hora en cámara de fermentación (tiempo referencial).
- 7



Precalentar el horno a 140°C, luego hornear a 130°C por 12 minutos (temperatura y tiempo referencial), hasta que este dorado.
- 8



Enfriar los palitos por una hora (tiempo de enfriamiento va depender a las condiciones del taller).
- 9



Embolsar y sellar con presentación de 12 unidades por paquete.
- 10



Almacenar hasta su distribución.



Presentación

Los palitos deben estar sellados herméticamente para conservar sus características organolépticas.



Conservación

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

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en cada etapa del proceso (Horneado, enfriado y embolsado). Si quieres prolongar el tiempo de vida, se recomienda utilizar una solución externa de conservante.

PAN HOT DOG MULTICEREAL

Ingredientes:

TOTAL DE HARINAS	CANTIDAD	U.M.	%
Harina Panadera + Premezcla	2,500	Kg	100,00

INGREDIENTES	CANTIDAD	U.M.	%
Premezcla Multicereal Experta	1,750	Kg	70,00
Harina Nicolini Selección Especial	0,750	Kg	30,00
Agua Helada	1,300	Kg	52,00
Manteca Vegetal Famosa	0,170	Kg	6,80
Azúcar Rubia Granulada	0,125	Kg	5,00
Suero de Leche	0,063	Kg	2,50
Levadura Seca Instantánea Nicolini	0,030	Kg	1,20
Emulsificante en Pasta	0,025	Kg	1,00
Azúcar Invertida	0,025	Kg	1,00
Sal Alpessa	0,013	Kg	0,50
Propionato de Calcio	0,005	Kg	0,20
Goma Xanthan	0,003	Kg	0,12
Ajonjolí Perlado "Topping"	0,050	Kg	2,00
TOTAL MASA TEÓRICA	4,258	Kg	170,32

TOTAL MASA REAL	4,173	Kg
PESO DE PIEZAS	0,090	Kg
RENDIMIENTO EN UNIDADES	46	Unid.
RENDIMIENTO EN BOLSAS POR 8 UNIDADES	6	Bolsas

Volver al índice

Equipos a usar:



Balanza



Divisora
de pan



Amasadora
2 en 1



Cámara de
fermentación



Horno



Procedimiento

PESAR BIEN LOS INGREDIENTES DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN

- 

1 Mezclar todos los ingredientes junto con el agua hasta obtener una masa uniforme (4 minutos a primera velocidad - referencial).
- 

2 Añadir la manteca, emulsificante, azúcar invertido y seguir mezclando (4 minutos a primera velocidad - referencial).
- 

3 Amasar a segunda velocidad hasta obtener punto liga (7 minutos referencial).
- 

4 Retirar la masa, pesar en bloques 2.100 kg y dividir en piezas de 70 g.
- 

5 Bolear las piezas y reposar por 10 minutos (tiempo referencial - acondicionamiento).
- 

6 Realizar el formado del pan de forma alargada y colocar en bandejas previamente engrasados (16 unidades por bandeja).
- 

7 Fermentar por 3 horas en cámara de fermentación (tiempo referencial), hasta que esté en el volumen adecuado.
- 

8 Barnizar con agua y agregar ajonjolí perlado en la superficie del pan (topping).
- 

9 Precalentar el horno a 135°C, luego hornear a 130°C por 20 min hasta obtener un color dorado (temperatura y tiempo referencial).
- 

10 Enfriar los panes hasta obtener una temperatura interna menor a 32°C.
- 

11 Adicionar el preservante externo y embolsar en presentación de 8 unidades por bolsa.
- 

12 Almacenar hasta su distribución.



Presentación

Los panes deben estar sellados herméticamente para conservar sus características organolépticas.



Conservación

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

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en cada etapa del proceso (Horneado, enfriado y embolsado). Si quieres prolongar el tiempo de vida, se recomienda utilizar una solución externa de conservante.

PAN HAMBURGUESA MULTICEREAL

Ingredientes:

TOTAL DE HARINAS	CANTIDAD	U.M.	%
Harina Panadera + Premezcla	2,500	Kg	100,00

INGREDIENTES	CANTIDAD	U.M.	%
Premezcla Multicereal Experta	1,750	Kg	70,00
Harina Nicolini Selección Especial	0,750	Kg	30,00
Manteqa Vegetal Famosa	1,300	Kg	52,00
Azúcar Rubia Granulada	0,170	Kg	6,80
Suero de Leche	0,125	Kg	5,00
Levadura Seca Instantánea Nicolini	0,063	Kg	2,50
Emulsificante en Pasta	0,030	Kg	1,20
Azúcar Invertida	0,025	Kg	1,00
Sal Alpessa	0,013	Kg	0,50
Propionato de Calcio	0,005	Kg	0,20
Goma Xanthan	0,003	Kg	0,12
Ajonjolí Perlado "Topping"	0,050	Kg	2,00
TOTAL MASA TEÓRICA	4,258	Kg	170,32

TOTAL MASA REAL	4,173	Kg
PESO DE PIEZAS	0,090	Kg
RENDIMIENTO EN UNIDADES	46	Unid.
RENDIMIENTO EN BOLSAS POR 8 UNIDADES	6	Bolsas

Volver al índice

Equipos a usar:



Balanza



Divisora
de pan



Amasadora
2 en 1



Cámara de
fermentación



Horno



Procedimiento

PESAR BIEN LOS INGREDIENTES DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN

- 

1 Mezclar todos los ingredientes junto con el agua hasta obtener una masa uniforme (4 minutos a primera velocidad - referencial).
- 

2 Agregar algarrobina, esencia y azúcar invertida hasta que se mezcle (4 minutos a primera velocidad - referencial).
- 

3 Amasar a segunda velocidad hasta obtener punto liga (7 minutos referencial).
- 

4 Retirar la masa, pesar en bloques 2.700 kg y dividir en piezas de 90 g.
- 

5 Bolear las piezas, colocar en bandejas previamente engrasadas y dejar reposar por 10 minutos (tiempo referencial - acondicionamiento).
- 

6 Realizar el bajado o desgaseificación de los bollos (realizar con una bandeja limpia).
- 

7 Fermentar por 3 horas en cámara de fermentación hasta que esté en el volumen adecuado. (Tiempo referencial)
- 

8 Barnizar con agua y agregar ajonjolí perlado en la superficie del pan (topping).
- 

9 Precalentar el horno a 135°C, luego hornear a 130°C por 20 hasta obtener un color dorado (temperatura y tiempo referencial).
- 

10 Enfriar los panes hasta obtener una temperatura interna menor a 32°C.
- 

11 Adicionar el preservante externo y embolsar en presentación de 8 unidades por bolsa.
- 

12 Almacenar hasta su distribución.



Presentación

Los panes deben estar sellados herméticamente para conservar sus características organolépticas.



Conservación

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

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en cada etapa del proceso (Horneado, enfriado y embolsado). Si quieres prolongar el tiempo de vida, se recomienda utilizar una solución externa de conservante.

PAN
MULTIGRANOS
CON HOJUELA
DE AVENA

Ingredientes:

TOTAL DE HARINAS	CANTIDAD	U.M.	%
Harina Panadera + Premezcla	2,500	Kg	100,00

INGREDIENTES	CANTIDAD	U.M.	
Premezcla Multicereal Andina Experta	1,750	Kg	70,00
Harina Nicolini Selección Especial	0,750	Kg	30,00
Agua Helada	1,300	Kg	52,00
Azúcar Rubia Granulada	0,075	Kg	3,00
Suero de Leche	0,063	Kg	2,50
Manteca Vegetal Famosa	0,058	Kg	2,30
Emulsificante en Pasta	0,025	Kg	1,00
Levadura Seca Instantánea Nicolini	0,025	Kg	1,00
Sal Alpessa	0,013	Kg	0,50
Azúcar Invertida	0,013	Kg	0,50
Propionato de Calcio	0,005	Kg	0,20
Goma Xanthan	0,005	Kg	0,20
Hojuelas de Avena "Topping"	0,125	Kg	5,00
TOTAL MASA TEÓRICA	4,080	Kg	163,20

TOTAL MASA REAL	3,998	Kg
PESO DE PIEZAS	0,400	Kg
RENDIMIENTO EN UNIDADES	10	Unid.
RENDIMIENTO EN PANES DE 360G POR UNIDAD	9	Bolsas

Volver al índice

Equipos a usar:



Balanza



Divisora
de pan



Amasadora
2 en 1



Cámara de
fermentación



Horno



Procedimiento

PESAR BIEN LOS INGREDIENTES DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN

- 

1 Mezclar todos los ingredientes junto con el agua hasta obtener una masa uniforme (4 minutos a primera velocidad - referencial).
- 


2 Añadir la manteca, emulsificante, azúcar invertido y seguir mezclando (4 minutos a primera velocidad - referencial).
- 

3 Amasar a segunda velocidad hasta obtener punto liga (9 minutos referencial).
- 

4 Retirar la masa y dividir en piezas de 400 g.
- 

5 Bolear las piezas y dejar reposar por 5 minutos (tiempo referencial - acondicionamiento).
- 


6 Realizar el formado del pan, estirando y enrollando las piezas.
- 

7 Colocar las piezas en moldes previamente engrasados.
- 

8 Fermentar por 3 horas en cámara de fermentación hasta que esté en un volumen de 2 dedos de bajo de la superficie del molde. (Tiempo referencial)
- 

9 Barnizar con agua y agregar las hojuelas de avena en la superficie del pan (topping).
- 

10 Precalentar el horno a 150°C, luego hornear a 140°C por 25 minutos hasta obtener un color dorado (temperatura y tiempo referencial).
- 

11 Desmoldar el pan y enfriar hasta obtener una temperatura interna menor a 32°C.
- 

12 Rebanar los panes y adicionar el preservante externo para embolsar el producto.
- 

13 Almacenar hasta su distribución.



Presentación

Los panes deben estar sellados herméticamente para conservar sus características organolépticas.



Conservación

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

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en cada etapa del proceso (Horneado, enfriado y embolsado). Si quieres prolongar el tiempo de vida, se recomienda utilizar una solución externa de conservante.

PAN PITA INTEGRAL

Ingredientes:

TOTAL DE HARINAS	CANTIDAD	U.M.	%
Harina Panadera + Premezcla	2,500	Kg	100,00

INGREDIENTES	CANTIDAD	U.M.	
Premezcla Integral Experta	1,750	Kg	70,00
Harina Nicolini Selección Especial	0,750	Kg	30,00
Agua Helada	1,350	Kg	54,00
Suero de Leche	0,063	Kg	2,50
Manteca Vegetal Famosa	0,050	Kg	2,00
Emulsificante en Pasta	0,050	Kg	2,00
Levadura Seca Instantánea Nicolini	0,030	Kg	1,20
Aceite Vegetal Cí	0,025	Kg	1,00
Salvado de Trigo	0,020	Kg	0,80
Sal Alpasa	0,015	Kg	0,60
TOTAL MASA TEÓRICA	4,103	Kg	164,10

TOTAL MASA REAL	4,020	Kg
PESO DE PIEZAS	0,040	Kg
RENDIMIENTO EN UNIDADES	101	Unid.
RENDIMIENTO EN BOLSAS POR 10 UNIDADES	10	Paquetes

Volver al índice

Equipos a usar:



Balanza



Divisora de pan



Amasadora 2 en 1



Cámara de fermentación



Horno



Procedimiento

PESAR BIEN LOS INGREDIENTES DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN

- 

1 Mezclar todos los ingredientes junto con el agua hasta obtener una masa uniforme (4 minutos a primera velocidad - referencial).
- 

2 Añadir el aceite, manteca, emulsificante y seguir mezclando (4 minutos a primera velocidad - referencial).
- 

3 Amasar a segunda velocidad hasta obtener punto liga (8 minutos referencial).
- 

4 Retirar la masa y pesar en bloques de 1.200 kg, luego dividir en piezas de 40 g.
- 

5 Bolear las piezas y dejar reposar por 10 minutos (tiempo referencial).
- 

6 Estirar los bollos en forma circular, con diámetro de 15 cm y espesor de 5mm (Se recomienda enharinar los bollos para el formado del pan).
- 

7 Ubicar los panes en las bandejas (12 unidades por cada bandeja).
- 

8 Precalentar el horno a 180°C, luego hornear a 170°C por 5 minutos. El producto no debe estar dorado. (temperatura y tiempo referencial).
- 

9 Enfriar los panes hasta obtener una temperatura interna menor a 32°C (el área de enfriado debe estar en buenas condiciones para evitar la contaminación cruzada)
- 

10 Adicionar preservante externo y embolsar los panes en presentación de 10 unidades por paquete.
- 

11 Almacenar hasta su distribución.



Presentación

Los panes deben estar sellados herméticamente para conservar sus características organolépticas.



Conservación

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

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en cada etapa del proceso (Horneado, enfriado y embolsado). Si quieres prolongar el tiempo de vida, se recomienda utilizar una solución externa de conservante.

GALLETAS MULTICEREALES CON HOJUELA DE AVENA

Ingredientes:

TOTAL DE HARINAS	CANTIDAD	U.M.	%
Harina Panadera + Premezcla	2,500	Kg	100,00

INGREDIENTES	CANTIDAD	U.M.	%
Premezcla Multicereal Andina Experta	1,050	Kg	70,00
Harina Nicolini Selección Especial	0,450	Kg	30,00
Manteca Vegetal Famosa	0,450	Kg	30,00
Azúcar Rubia Granulada	0,390	Kg	26,00
Agua	0,225	Kg	15,00
Algarrobina	0,075	Kg	5,00
Suero de Leche	0,053	Kg	3,50
Polvo de hornear	0,045	Kg	3,00
Emulsificante en Pasta	0,015	Kg	1,00
Azúcar Invertida	0,015	Kg	1,00
Esencia Sabor a Vainilla Negrita	0,008	Kg	0,50
Hojuelas de Avena (Topping)	0,075	Kg	5,00
TOTAL MASA TEÓRICA	2,775	Kg	185,00

TOTAL MASA REAL	2,636	Kg
PESO DE PIEZAS	0,030	Kg
RENDIMIENTO EN UNIDADES	88	Unid.
RENDIMIENTO EN PAQUETES POR 8 UNIDADES	10	Paquetes

Volver al índice

Equipos a usar:



Balanza



Batidora



Dosificadora
de Kekes



Espátula



Horno



Procedimiento PESAR BIEN LOS INGREDIENTES DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN

- 

1 Cremar azúcar, sal, emulsificante y manteca. Luego, añadir el agua de a poco hasta que absorba y obtenga una textura cremosa. (8 minutos referenciales a velocidad intermedia).
- 

2 Agregar algarrobina, esencia y azúcar invertida hasta que se mezcle.
- 

3 Añadir los ingredientes secos (harina, premezcla, etc) y mezclar hasta obtener la masa homogénea con textura suave (velocidad baja con tiempo referencial).
- 

4 Laminar la masa agregando el topping (hojuelas de avena) y obtener un espesor de 5mm, luego cortar las galletas con molde galleta.
- 

5 Colocar las galletas en bandejas (acondicionar 15 unidades por bandeja).
- 

6 Precalentar el horno a 145°C, luego hornear a 135°C por 15 minutos, hasta que este dorado (temperatura y tiempo son referenciales).
- 

7 Enfriar las galletas por 1 hora aproximadamente (el área de enfriado debe estar en buenas condiciones para evitar la contaminación cruzada).
- 

8 Empacar y sellar las galletas en presentación de 8 unidades por bolsa.
- 

9 Almacenar hasta su distribución.



Presentación

Las galletas deben estar empacadas herméticamente para conservar sus características organolépticas.



Conservación

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

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en cada etapa del proceso (Horneado, enfriado y embolsado). Si quieres prolongar el tiempo de vida, se recomienda utilizar una solución externa de conservante.

MUFFIN MULTICEREAL CON HOJUELAS DE AVENA

Ingredientes:

TOTAL DE HARINAS	CANTIDAD	U.M.	%
Harina Panadera + Premezcla	0,500	Kg	100,00

INGREDIENTES	CANTIDAD	U.M.	%
Premezcla Multicereal Andina Experta	0,350	Kg	70,00
Harina Nicolini Selección Especial	0,150	Kg	30,00
Azúcar Blanca Granulada	0,325	Kg	65,00
Agua	0,250	Kg	50,00
Huevo Entero	0,250	Kg	50,00
Aceite Vegetal Ctl	0,175	Kg	35,00
Algarrobina	0,025	Kg	5,00
Polvo de Hornear	0,020	Kg	4,00
Suero de Leche	0,015	Kg	3,00
Emulsificante en Pasta	0,015	Kg	3,00
Azúcar Invertida	0,009	Kg	1,80
Sorbato de Potasio	0,002	Kg	0,30
Sal Alpesa	0,002	Kg	0,30
Esencia Sabor a Vainilla Negraita	0,002	Kg	0,30
Goma Xanthan	0,001	Kg	0,15
Hojuelas de Avena (Topping)	0,035	Kg	7,00
TOTAL MASA TEÓRICA	1,589	Kg	317,85

TOTAL MASA REAL	1,510	Kg
PESO DE PIEZAS	0,100	Kg
RENDIMIENTO EN UNIDADES	15	Unid.
RENDIMIENTO EN TAPERS POR 6 UNIDADES	2	Packs

Equipos a usar:



Balanza



Batidora



Dosificadora
de Kekes



Espátula



Horno



Procedimiento

PESAR BIEN LOS INGREDIENTES DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN

1



Agregar aceite, azúcar, sal, emulsificante y mezclar por 4 minutos. Luego, añadir el huevo líquido y emulsionar a velocidad intermedia (4 minutos referenciales).

2



Agregar la algarrobina, azúcar invertido y mezclar a velocidad baja por 2 minutos.

3



Añadir los ingredientes secos (harina, premezcla, etc) y mezclar hasta obtener el batido homogéneo.

4



Aparte, en un bowl disolver el sorbato y esencia con el agua. Agregar esta mezcla a la preparación anterior y batir por 4 minutos a velocidad intermedia (tiempo referenciales).

5



Dosificar 0.100kg de batido en moldes de keke (previamente engrasados y con pirotin N°7). Añadir el topping en la superficie del batido (hojuelas de avena).

6



Precalentar el horno 150°C, luego hornear a 140°C por 25 minutos hasta que el producto este dorado. (temperatura y tiempos referenciales).

7



Enfriar los kekes hasta obtener una temperatura interna menor a 32°C (el área de enfriado debe estar en buenas condiciones para evitar la contaminación cruzada).

8



Adicionar el preservante externo antes del empackado. Presentación de 6 unidades por paquete.

9



Almacenar hasta su distribución.



Presentación

Los muffins deben estar empackados herméticamente para conservar sus características organolépticas.



Conservación

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

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en cada etapa del proceso (Horneado, enfriado y embolsado). Si quieres prolongar el tiempo de vida, se recomienda utilizar una solución externa de conservante.

KEKE INTEGRAL DE PLÁTANO CON HOJUELAS DE AVENA

Ingredientes:

TOTAL DE HARINAS	CANTIDAD	U.M.	%
Harina Panadera + Premezcla	1,200	Kg	100,00

INGREDIENTES	CANTIDAD	U.M.	%
Premezcla Integral Experta	0,600	Kg	50,00
Harina Nicolini Selección Especial	0,600	Kg	50,00
Azúcar Rubia Granulada	0,650	Kg	54,20
Agua	0,500	Kg	41,70
Huevo Entero	0,500	Kg	41,70
Plátano de Seda	0,400	Kg	33,30
Aceite Vegetal C/1	0,354	Kg	29,50
Polvo de Hornear	0,050	Kg	4,20
Algarrobina	0,040	Kg	3,30
Suero de Leche	0,024	Kg	2,00
Emulsificante en Pasta	0,020	Kg	1,65
Azúcar Invertida	0,012	Kg	1,00
Bicarbonato de Sodio	0,010	Kg	0,80
Esencia Sabor a Plátano	0,005	Kg	0,40
Sal Alpessa	0,005	Kg	0,40
Sorbato de Potasio	0,003	Kg	0,25
Goma Xanthan	0,001	Kg	0,10
Hojuelas de Avena (Topping)	0,060	Kg	5,00
Semilla de Linaza (Topping)	0,020	Kg	1,65
TOTAL MASA TEÓRICA	3,774	Kg	314,50

TOTAL MASA REAL	3,585	Kg
PESO DE PIEZAS	0,900	Kg
RENDIMIENTO EN UNIDADES	4	Unid.
RENDIMIENTO EN TAPERS POR 10 TAJADAS	4	Packs

Volver al índice

Equipos a usar:



Balanza



Batidora



Dosificadora de Kekes



Espátula




Horno




Procedimiento

PESAR BIEN LOS INGREDIENTES DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN


- 1




Agregar aceite, azúcar, sal y emulsificante y mezclar por 4 minutos, luego añadir el huevo líquido y emulsionar a velocidad intermedia (4 minutos referenciales).
- 2




Agregar la algarrobina y mezclar a velocidad baja por 2 minutos.
- 3




Añadir los ingredientes secos (harina, premezcla, etc) y mezclar hasta obtener el batido homogéneo.
- 4




Aparte, en un bowl disolver el sorbato, azúcar y esencia con el agua. Agregar esta mezcla a la preparación anterior y batir por 4 minutos a velocidad intermedia (tiempo referencial).
- 5




Dosificar 0.900kg de batido en moldes rectangulares (previamente engrasados). Añadir el topping en la superficie del batido (hojuelas de avena y semillas de linaza).
- 6




Precalentar el horno 100°C, luego hornear a 85°C por 60 minutos, aumentar la temperatura a 135°C por 15 minutos (temperatura y tiempo referencial).
- 7



Enfriar los kekes hasta obtener una temperatura interna menor a 32°C (el área de enfriado debe estar en buenas condiciones para evitar la contaminación cruzada).
- 8



Rebanar y adicionar el preservante externo antes del empacado. Presentación de 10 tajadas por paquete.
- 9



Almacenar hasta su distribución.



Presentación

Los kekes deben estar empacados herméticamente para conservar sus características organolépticas.



Conservación

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

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en cada etapa del proceso (Horneado, enfriado y embolsado). Si quieres prolongar el tiempo de vida, se recomienda utilizar una solución externa de conservante.

RECOMENDACIONES DE PRODUCTOS EMBOLSADOS

En caso se decida expendir los productos embolsados recomendados en este recetario y el consumo se realice en un plazo mayor a 48 horas, se debe de considerar la regulación vigente para alimentos industrializados, así como las condiciones y material de envase del alimento .

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	DOSIFICACIÓN	ELABORACIÓN DE MASA	FERMENTACIÓN
<ul style="list-style-type: none">- Revisión de la fecha de vencimiento.- Revisión de conformidad del producto de acuerdo a la HT.- Separación de Alérgenos.- FIFO. <div>FIFO o PEPS: significa rotar la mercadería de acuerdo a la fecha de ingreso.</div>	<ul style="list-style-type: none">- Correcto pesaje de ingredientes y aditivos de acuerdo a la formulación que se estará elaborando.- Registro de control de insumos.- Ingredientes debidamente rotulados. <div>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%</div>	<ul style="list-style-type: none">- 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.	<ul style="list-style-type: none">- Control de parámetros de fermentación óptimos: Temperatura entre 32°C a 35°C y humedad relativa entre 75% a 80%. <div>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.</div>

HORNEADO	ENFRIADO	EMBOLSADO	ALMACENAMIENTO DEL P.T.
<ul style="list-style-type: none">- 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.	<ul style="list-style-type: none">- 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.	<ul style="list-style-type: none">- 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).	<ul style="list-style-type: none">- 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

Volver al índice

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=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