

RECETARIO N°2

PRODUCTOS EMBOLSADOS

SETIEMBRE 2020



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



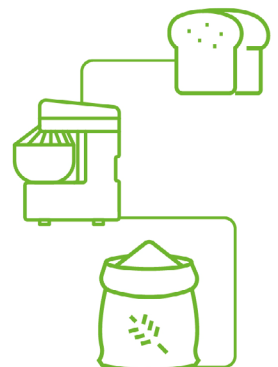
TENIENDO COMO PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

**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.**



RECOMENDACIONES DE PRODUCTOS EMBOLSADOS

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

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.

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 optimos:
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.sanipes.gob.pe/documentos/5_NTP209.038-2009AlimentosEnvasados-Etiquetado.pdf
- <http://www.fao.org/3/y2770s/y2770s03.htm>

CONTENIDO

01 KEKE
MAGDALENA
SABOR A
NARANJA
(Pág. 05)

02 PAN DE
CHOCO
CHISPAS
(Pág. 07)

03 PAN
RELLENO
FRESA
(Pág. 09)

04 GALLETA
SABLEE DE
VAINILLA
(Pág. 11)

05 GALLETAS
REDONDAS
ANDINAS
(Pág. 13)

06 ALFAJOR
KINKON
(Pág. 15)

07 CHAMPA
(Pág. 17)

01. KEKE MAGDALENA SABOR A NARANJA

RENDIMIENTO X 6 UNIDADES: 21 BOLSAS | PESO DE MASA: 0.07 KG

INGREDIENTES	CANTIDAD	U.M.	%
HARINA NICOLINI PASTELERA	5.000	Kg	100.00
AZÚCAR BLANCA GRANULADA	1.300	Kg	65.00
AGUA	1.000	Kg	50.00
HUEVO LÍQUIDO	0.900	Kg	45.00
ACEITE VEGETAL	0.760	Kg	38.00
POLVO DE HORNEAR	0.070	Kg	3.50
SUERO DE LECHE	0.050	Kg	3.00
AZÚCAR INVERTIDA	0.040	Kg	2.00
SAL REFINADA	0.016	Kg	0.80
SORBATO DE POTASIO	0.006	Kg	0.30
ESENCIA SABOR A NARANJA	0.006	Kg	0.30
TOTAL MASA	9.148	Kg	



PROCEDIMIENTO

1

Pesar bien los ingredientes de acuerdo a la formulación.



2

Agregar el aceite con el azúcar y la sal, mezclar por 4 minutos, luego añadir el huevo líquido y emulsionar a velocidad intermedia (4 minutos - referencial).



3

Añadir los ingredientes secos (Harina, polvo de hornear, suero de leche), mezclar hasta que este homogéneo.



4

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



5

Antes de dosificar la masa, colocar los pirotines (medida 7) en los moldes, dosificar 70 gramos de masa en cada pirotín.



6

Pre-calentar el horno a 140°C, luego hornear a 135°C por 15 minutos, aumentar la temperatura 145°C por 10 minutos (temperatura y tiempos referenciales).



7

Enfriar los kekes hasta obtener una temperatura interna entre 32°C - 28°C (el área de enfriado debe estar en buenas condiciones para evitar la contaminación cruzada).



8

Embolsar y almacenar.



EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Dosificadora de keke (opcional)



Batidora



Moldes de kekitos



PRESENTACIÓN

Los kekes magdalenas tienen que ir embolsados y bien sellados, para conservar las características (esponjosidad, humedad y brillo).



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. PAN DE CHOCOCHISPAS

alicorp

RENDIMIENTO: 119 UNIDADES

PESO DE MASA: 0.08 KG

PAQUETES DE 12 UNIDADES APROX.: 10 BOLSAS

INGREDIENTES	CANTIDAD	U.M.	%
HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	5.000	Kg	100.00
AGUA	2.250	Kg	45.00
AZÚCAR BLANCA	0.750	Kg	15.00
MANTECA FAMOSA	0.300	Kg	6.00
EMULSIFICANTE EN PASTA	0.100	Kg	2.00
AZÚCAR INVERTIDO	0.090	Kg	1.80
SUERO DE LECHE	0.090	Kg	1.80
SAL REFINADA	0.075	Kg	1.50
LEVADURA NICOLINI	0.075	Kg	1.50
GLUTEN DE TRIGO	0.050	Kg	1.00
MEJORADOR NICOLINI	0.050	Kg	1.00
PROPIONATO DE CALCIO	0.020	Kg	0.40
ESENCIA SABOR A CHOCOLATE	0.015	Kg	0.30
COLORANTE AMARILLO HUEVO	0.0003	Kg	0.05
CHISPAS SABOR A CHOCOLATE	0.500	Kg	10.00
HUEVO LÍQUIDO (BARNIZADO)	0.100	Kg	2.00
AGUA (BARNIZADO)	0.050	Kg	1.00
TOTAL MASA	9.518	Kg	



*La levadura varía en función a la temperatura del taller

VOLVER AL ÍNDICE

07

PROCEDIMIENTO

1

Pesar los ingredientes de acuerdo a la formulación.



2

Agregar a la amasadora los ingredientes (harina, suero, azúcar, sal, levadura, gluten, mejorador, propionato de calcio) mezclar por segundos.



3

Luego añadir el agua (agua helada disuelta con colorante y azúcar invertido) y mezclar a primera velocidad hasta obtener una masa homogénea.



4

Añadir la manteca junto con el emulsificante hasta que se incorpore (tiempo de mezclado entre 5 a 7 minutos - referencial).



5

Sobar en segunda velocidad hasta obtener el punto de liga deseado, añadir las chispas de chocolate junto con la esencia, uniformizar la masa.



6

Pesar, dividir, bolear y dar forma alargada.



7

Dejar fermentar en latas engrasadas hasta obtener el volumen deseado.



8

Barnizar los panes.



9

Hornear a 135 C° por 15 minutos aprox. (Datos referenciales)



10

Enfriar y embolsar.



EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Amasadora 2 en 1 o Sobadora / Rola



Divisora



PRESENTACIÓN

El pan de chocochispas tiene que ir embolsado y bien sellado, para conservar las características de suavidad y humedad. La presentación va a depender de acuerdo a su mercado.



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 RELLENO DE FRESA

RENDIMIENTO: 129 UNIDADES

PESO DE MASA: 0.08 KG

PAQUETES DE 12 UNIDADES APROX.: 11 BOLSAS

INGREDIENTES	CANTIDAD	U.M.	%
HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	5.000	Kg	100.00
AGUA	2.250	Kg	45.00
AZÚCAR BLANCA	0.750	Kg	15.00
MANTECA FAMOSA	0.300	Kg	6.00
EMULSIFICANTE EN PASTA	0.100	Kg	2.00
AZÚCAR INVERTIDO	0.090	Kg	1.80
SUERO DE LECHE	0.090	Kg	1.80
SAL REFINADA	0.075	Kg	1.50
LEVADURA NICOLINI	0.075	Kg	1.50
GLUTEN DE TRIGO	0.050	Kg	1.00
MEJORADOR NICOLINI	0.050	Kg	1.00
PROPIONATO DE CALCIO	0.020	Kg	0.40
ESENCIA SABOR A CHOCOLATE	0.015	Kg	0.30
COLORANTE AMARILLO HUEVO	0.003	Kg	0.05
MERMELADA DE FRESA (RELLENO)	0.625	Kg	12.50
JALEA DE FRESA (RELLENO)	0.625	Kg	12.50
HUEVO LÍQUIDO (BARNIZADO)	0.100	Kg	2.00
AGUA (BARNIZADO)	0.050	Kg	1.00
AJONJOLÍ (TOPPING)	0.050	Kg	1.00
TOTAL MASA	10.318	Kg	



*La levadura varía en función a la temperatura del taller

VOLVER AL INDICE

09

PROCEDIMIENTO

1

Pesar los ingredientes de acuerdo a la formulación.



2

Agregar a la amasadora los ingredientes (harina, suero de leche, azúcar, sal, levadura, gluten, mejorador, propionato de calcio) mezclar por segundos.



3

Luego añadir el agua (agua helada disuelto con colorante y azúcar invertido) y mezclar a primera velocidad hasta obtener una masa homogénea, añadir la manteca junto el emulsificante hasta incorporarse (5 a 7 minutos).



4

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



5

Pesar, dividir, bolear y dar forma alargada.



6

Colocar el relleno (mezcla de mermelada y jalea de fresa) agregando 12 gramos por pieza, luego enrollar.



7

Dejar fermentar en latas engrasadas hasta obtener el volumen deseado.



8

Barnizar los panes y agregar el topping (ajonjolí).



9

Hornear a 130 C° por 20 minutos (Datos referenciales).



10

Enfriar y embolsar.



EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Amasadora 2 en1 o Sobadora / Rola



Divisora



PRESENTACIÓN

El pan con relleno de fresa tiene que ir embolsado y bien sellado, para conservar las características de suavidad y humedad. La presentación va a depender de acuerdo a su mercado.



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 Embolsados.

04. GALLETAS SABLÉE DE VAINILLA

RENDIMIENTO: 702 UNIDADES

PESO DE MASA: 0.015 KG

PAQUETES DE 12 UNIDADES APROX.: 59 TAPERS

INGREDIENTES	CANTIDAD	U.M.	%
HARINA PASTELERA NICOLINI	5.000	Kg	100.00
AZÚCAR BLANCA	1.750	Kg	35.00
MARGARINA MULTIUSOS PRIMAVERA	1.000	Kg	20.00
MANTECA FAMOSA	0.850	Kg	17.00
HUEVO LÍQUIDO	1.600	Kg	32.00
AGUA	0.250	Kg	5.00
AZÚCAR INVERTIDO	0.250	Kg	5.00
POLVO DE HORNEAR	0.100	Kg	2.00
EMULSIFICANTE EN PASTA	0.050	Kg	1.00
SUERO DE LECHE	0.025	Kg	0.50
ESENCIA SABOR A VAINILLA NEGRITA	0.025	Kg	0.50
SAL	0.025	Kg	0.50
BICARBONATO DE SODIO	0.015	Kg	0.30
JALEA SABOR A FRESA (DECORACIÓN)	0.150	Kg	3.00
TOTAL MASA	11.090	Kg	



PROCEDIMIENTO

1

Pesar los ingredientes de acuerdo a la formulación.



2

Creumar las grasas (margarina, manteca) y emulsificante con el azúcar y la sal a velocidad intermedia por 6 minutos (tiempo referencial).



3

Añadir los ingredientes líquidos (mezclar previamente el agua, la esencia, el azúcar invertida y los huevos), batir por 4 minutos hasta obtener una textura homogénea (tiempo referencial).



4

Añadir los ingredientes secos (harina, polvo de hornear, bicarbonato de sodio, suero de leche), mezclar hasta obtener una masa uniforme.



5

Colocar la masa cremada en manga (utilizar boquilla estrella mediana) y dosificar por peso de 15 gramos cada galletas en bandejas engrasadas.



6

Luego añadir una gota de jalea para decoración.



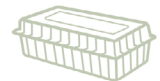
7

Hornear a 135°C por 20 minutos (datos referenciales).



8

Enfriar, empacar y almacenar.



EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Batidora con paleta



Dosificadora de galletas o manga con boquilla estrella mediana



PRESENTACIÓN

La galleta se presenta en envases PET, para evitar daño en el almacenamiento y el tamaño de la galleta dependerá a lo que requiere en el mercado.



CONSERVACIÓN

Una vez envasado 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. Para productos secos con alto porcentaje en grasa es recomendable utilizar antioxidantes para evitar la rancidez.

05. GALLETAS REDONDAS ANDINAS

RENDIMIENTO X 6 UNIDADES: 45 BOLSAS

PESO DE MASA: 40 GRAMOS C/U

INGREDIENTES	CANTIDAD	%
HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	5.000	100.00
AGUA	1.000	20.00
AZÚCAR RUBIA	1.650	33.00
MARGARINA MULTIUSOS	1.000	20.00
MANTECA FAMOSA	1.500	30.00
SUERO DE LECHE	0.100	2.00
SAL	0.025	0.50
POLVO DE HORNEAR	0.150	3.00
ESENCIA SABOR A VAINILLA NEGRITA	0.060	1.20
ALGARROBINA	0.250	5.00
KIWICHA POP (DECORACIÓN)	0.065	1.30
AVENA (DECORACIÓN)	0.065	1.30
TOTAL MASA	10.865	



PROCEDIMIENTO

1

Pesar los ingredientes de acuerdo a la formulación.



2

Creumar en la batidora la grasas (manteca y margarina) con el azúcar y la sala velocidad alta hasta obtener un punto crema.



3

Luego agregar los ingredientes líquidos: Agua, esencia de vainilla y algarrobina y seguir realizando el cremado hasta que la grasa absorbe el agua y obtenga una crema pastosa. (Tiempo referencial: aproximado 4 - 5 minutos).



4

Mezclar los ingredientes secos (Harina, polvo de hornear y suero de polvo) junto con la crema y mezclar hasta obtener la masa uniforme. [2 minutos].



5

Luego estirar la masa de la galleta con la ayuda de la laminadora o de un rodillo hasta obtener un espesor de 5 mm.



6

Adicionar el topping (kiwicha pop y Avena) y con la ayuda del rodillo o laminadora se presiona con el objetivo de que el topping se pegue a la superficie de la masa.



7

Luego realizar los cortes de la galleta de un diámetro de 9 cm y acondicionarlos en bandejas para su respectivo horneado.



8

Precalentar el horno a 150°C y hornear a 140°C por 15 minutos hasta obtener las galletas con las siguientes características: color dorado y textura crocante (temperatura y tiempo referencial)



9

Retirar del horno y enfriar a temperatura ambiente.



10

Luego empacar las galletas por 6 unidades, aplicando las buenas prácticas de manufactura.



EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



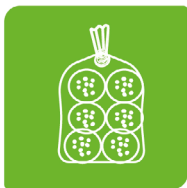
Laminadora o rodillo



Batidora



Molde cortador para galletas



PRESENTACIÓN

La Galletas andinas tienen que ir embolsadas y bien selladas, 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.

06. ALFAJOR KINKON

RENDIMIENTO X 12 UNIDADES DE ALFAJOR: 18 BOLSAS




PESO POR GALLETA ALFAJOR: 0.050 KG

	INGREDIENTES	PESO KG	%
MASA	HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	5.000	100.00
	AGUA	2.000	40.00
	AZÚCAR RUBIA	2.000	40.00
	MANTECA FAMOSA	1.000	20.00
	COLORANTE AMARILLO HUEVO	0.010	0.20
	SAL	0.050	1.00
	BICARBONATO DE AMONIO	0.120	2.40
	SORBATO DE POTASIO	0.025	0.50
	AGUA	0.400	36.50
	RELLENO	HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	0.070
AZÚCAR BLANCA		0.370	33.70
SORBATO DE POTASIO		0.004	0.40
ESENCIA SABOR A VAINILLA NEGRITA		0.003	0.30
AGUA		0.250	22.80
DECORACIÓN: COCO RALLADO		0.025	10.00






PROCEDIMIENTO




Procedimiento masa

- 1** Pesar los ingredientes de acuerdo a la formulación. 
- 2** En un bowl disolver el sorbato de potasio en el agua. 
- 3** En la amasadora agregar el azúcar, sal, bicarbonato de amonio, colorante y la mezcla de agua con sorbato de potasio hasta que estén disueltos todos los insumos. 

- 4** Añadir la manteca en proporciones pequeñas. 
- 5** Añadir la harina y mezclar por unos minutos (no obtener liga). 
- 6** Colocar la masa en la mesa (previo enharinado) y estirar hasta obtener un espesor de 3 mm. 

- 7** Realizar el corte de las galletas y colocar en bandejas (previamente enharinada). 
- 8** Precalentar el horno a 150°C y hornear a 140°C por 15 minutos. (Datos referenciales). 

- 9 Relleno** Pesar bien los ingredientes. 
- 10** Hechar en la olla el 50% de agua, azúcar y sorbato de potasio y poner a fuego lento. 
- 11** Mezclar la harina con el agua restante. 

- 12** Incorporar a la olla con la ayuda de una batidor de globo hasta obtener una mezcla homogénea. 
- 13** Mover constante hasta obtener la textura de una mazamorra. 
- 14** Una vez listo se incorpora esencia de vainilla y se mezcla para luego retirar del fuego y enfriar a temperatura ambiente. 

- 15 Armado** Armar la galleta de alfajor kinkon (2 unidades de galleta), colocar el relleno 5 gramos por alfajor. 
- 16** Luego decorar las galletas con coco rallado. 
- 17** Embolsar y almacenar. 

EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



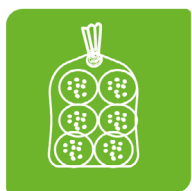
Laminadora o rodillo



Amasadora 2 en 1 o sobadora



Molde de corte para galletas



PRESENTACIÓN

El alfajor kinkon 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.

07. CHAMPA

RENDIMIENTO: 7 BOLSAS DE 24 UNIDADES

PESO MASA POR PLANCHA: 1.8 KG

	INGREDIENTES	PESO KG	%
MASA	HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	5.000	100.00
	AGUA	2.000	40.00
	AZÚCAR RUBIA	2.000	40.00
	MANTECA FAMOSA	1.000	20.00
	COLORANTE AMARILLO HUEVO	0.010	0.20
	SAL	0.050	1.00
	BICARBONATO DE AMONIO	0.120	2.40
	SORBATO DE POTASIO	0.025	0.50
	AGUA	0.400	47.15
	HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	0.070	8.25
RELLENO	AZÚCAR BLANCA	0.370	43.61
	SORBATO DE POTASIO	0.004	0.47
	ESENCIA SABOR A VAINILLA NEGRITA	0.003	0.38
	COLORANTE ROJO EN GEL	0.001	0.14
	DECORACIÓN: AGUA	0.250	100.00
	LECHE EN POLVO	0.050	20.00



PROCEDIMIENTO

Procedimiento masa

1

Pesar los ingredientes de acuerdo a la formulación.



2

En un bowl disolver el sorbato de potasio con el agua.



3

En la amasadora agregar el azúcar, sal, bicarbonato de amonio, colorante amarillo huevo y la mezcla de agua con el sorbato de potasio hasta que estén disueltos todos los insumos.



4

Añadir la manteca en proporciones pequeñas.



5

Añadir la harina y mezclar por unos minutos (no obtener liga).



6

Sacar la masa y pesar en bloques de 1.8 kg.



7

Estirar la masa de forma rectangular al diámetro de la bandeja.



8

Barnizar con leche en polvo mas agua la superficie de la masa con ayuda de una brocha y luego con ayuda de un peine decorativo pasar por encima de la masa para dejar marcado las líneas.



9

Precalentar el horno a 150°C y hornear a 140°C por 15 minutos. (Datos referenciales).



10

Relleno
Pesar bien los ingredientes.



11

Hechar en la olla el 50% de agua, azúcar y sorbato de potasio y poner a fuego lento.



12

Mezclar la harina con el agua restante.



13

Incorporar a la olla con la ayuda de una batidor de globo hasta obtener una mezcla homogénea.



14

Mover constante hasta obtener la textura de una mazamorra.



15

Una vez listo se incorpora esencia de vainilla y se mezcla para luego retirar del fuego y enfriar a temperatura ambiente.



16

Una vez frío se echa el colorante rojo en gel y mezclarlo bien para usar en el relleno de la champa.



17

Armado

Por cada plancha se usa 250 gr de relleno y con ayuda de una espátula se homogeniza para luego cubrir con la otra plancha.



18

La parte donde se barnizó debe estar en la parte de arriba por un tema de presentación del producto.



19

Con la ayuda de una regla o de un marcador se procede a marcar y a cortar de 8.5 cm de largo y de ancho 4 cm.



20

Luego empacar las champas por 24 unidades, aplicando las buenas prácticas de manufactura.



EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Amasadora 2 en 1



Regla de acero



Laminadora o rodillo



Cortadores o cuchillo



PRESENTACIÓN

La champa 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.