



## 2.2.10 FICHA TÉCNICA CONTINENTAL CASERO

### Descripción

El polvo para hornear CONTINENTAL es una levadura química de doble acción que se usa para aligerar la masa e incrementar el volumen de productos horneados como pasteles, bisquites y panqués, además de las mexicanísimas tortillas de harina y muchos otros productos.

### Ingredientes

Bicarbonato de Sodio, Sulfato de Aluminio y Sodio, Fécula de Maíz, Sulfato de Calcio y Fosfato Monocálcico.

### Aplicaciones Sugeridas

CONTINENTAL se recomienda para todo tipo de recetas donde esté indicado el uso de polvo para hornear.

### Cantidades que se recomienda usar

En ciudades con altura menor a 2000 m. Use 40 g. por cada Kg. de harina, o lo que es lo mismo, 4%

En ciudades con altura de 2000 m. o mayor, use 30 g. por cada Kg. de harina, o lo que es lo mismo, 3%

Estas cantidades pueden variar dependiendo de la receta. Si usted está empezando a usar nuestro polvo para hornear CONTINENTAL probablemente tendrá que emplear una cantidad diferente de la que estaba acostumbrado para lograr los mismos resultados. Si no está contento con el funcionamiento de nuestro polvo para hornear, varíe su cantidad hasta que encuentre el resultado deseado.

### Funcionamiento

El polvo para hornear CONTINENTAL consigue aligerar y elevar las masas de las panificaciones mediante el ( $\text{CO}_2$ ) que se desprende de la reacción química del Bicarbonato de Sodio (ingrediente alcalino) con el Fosfato Monocálcico y el Sulfato de Aluminio y Sodio (sales ácidas). Esta reacción química se lleva a cabo en dos etapas que le dan al polvo su doble acción. La primera etapa cuando reacciona Fosfato Monocálcico con el Bicarbonato de Sodio al existir humedad (primera acción en frío al momento del batido). La segunda etapa cuando reacciona el Sulfato de Aluminio y Sodio con el Bicarbonato de Sodio al existir calor (segunda acción en caliente al estar en el horno). La Fécula de Maíz y el Sulfato de Calcio funcionan como elementos aislantes que mantienen separados los ingredientes activos y estandarizan la fuerza del polvo.

El resultado final es un producto horneado de buen volumen, más digerible, con una miga suave, tierna y brillante y con una apariencia deliciosa.

### Liberación de gas ( $\text{CO}_2$ )

La forma de determinar la fuerza del polvo para hornear es midiendo la cantidad de  $\text{CO}_2$  desprendida de sus reacciones (ésta se lleva a cabo con el aparato Chittick-Gasométrico). El polvo para hornear CONTINENTAL tiene un  $\text{CO}_2$  disponible de entre 14.5 y 16.0 %. Tomando este  $\text{CO}_2$  disponible como 100 % de un 24 a un 28 % provienen de la primera acción (reacción en frío en el batido) y el restante entre 76 y 72 % proviene de la segunda acción (reacción en caliente en el horno)

Para análisis vea los métodos 8.001-8.004 del libro Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Edición 15, 1990.

### Humedad

El contenido de humedad libre se encuentra entre 0.8 y 1.5 %

### PH

El pH del polvo para hornear CONTINENTAL medido en solución acuosa al 10 % es de 7.5-7.8.

### Granulometría

Pasa a través de malla 100 mínimo un 80 %.

### Almacenamiento

El material deberá ser colocado en un lugar fresco y seco ya que el calor y la humedad son dañinos y deberán evitarse.. Evite almacenarse junto a productos aromáticos como especias y chiles secos ; así como detergentes e insecticidas-

Para obtener resultados óptimos úselo preferentemente en un plazo no mayor a un año y medio de su fecha de elaboración.

### Ventajas

Debido al perfecto balance de sus ingredientes ofrece la comodidad de que las masas no tienen que ser horneadas de inmediato sino que se pueden dejar reposar por algunas horas después del batido sin que se pierda su fuerza leudante