



2.2.6 FICHA TÉCNICA HARINA HOTCAKES PROMESA

Descripción

La Harina preparada para Hot Cakes PROMESA, es una mezcla de harina de trigo, con polvos leudantes y algunos ingredientes más añadidos en las cantidades adecuadas, lista para usarse.

Ingredientes

Harina de Trigo, polvo para hornear (Bicarbonato de Sodio, Fosfato de Aluminio y Sodio, Fosfato Monocálcico), azúcar, sal yodada, texturizante y saborizante artificial.

Aplicaciones Sugeridas

La Harina preparada para Hot Cakes PROMESA, se puede usar también para elaborar además, ricas crepas y waffles.

Funcionamiento

Apropiadamente mezclados con la harina, el bicarbonato y los fosfatos del polvo para hornear permanecen inertes y retienen su poder leudante (esponjador). Cuando se añade leche, el bicarbonato y los fosfatos reaccionan produciendo gas (Dióxido de Carbono) el cual se distribuye a través de la masa en forma de burbujas las cuales se expanden con el calentamiento dando a los Hot Cakes una estructura suave y ligera.

Pruebas Físico - Químicas

Humedad: En la Harina Preparada se analiza el contenido de humedad tanto en la materia prima como en el producto terminado el cual se encuentra entre 10.0-11.5 %

Liberación de Gas CO₂ : La medición de CO₂ se lleva a cabo con el aparato Chittick-Gasométrico y los resultados nos indican la cantidad de gas CO₂ que se desprende durante el proceso cuyos valores oscilan entre 1.7-1.85 % Para análisis vea los métodos 14.017 del libro Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Edición 15, 1990.

Pruebas Organolépticas

De cada lote fabricado, se toman muestras y se elaboran Hot Cakes de acuerdo a la receta impresa en la caja . A estos Hot Cakes se les realizan inspecciones de tamaño, esponjamiento, color y uniformidad de cocimiento. También se efectúan pruebas de degustación para verificar que su sabor y consistencia sean uniformes.

Almacenamiento

La Harina deberá ser colocada en un lugar fresco y seco, evitando almacenarse junto a especias y chiles secos así como productos no alimenticios como detergentes e insecticidas . Uselo preferentemente en un plazo no mayor a un año de su fecha de elaboración.

Ventajas

Los Hot Cakes son fáciles de preparar. Nuestro tipo de empaque se adapta a las necesidades del cliente . Debido a los ingredientes empleados , ofrece la comodidad de que los Hot Cakes no tienen que ser cocinados de inmediato sino que se pueden dejar en refrigeración después del batido.