



FICHA TÉCNICA

BIG NUT

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 02 diciembre 2019

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Almidones modificados, harina de trigo, azúcar y leudantes.

APLICACIONES: Cobertura para cacahuate frito.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Cacahuate	60.0
Big Nut	40.0
Total	100.0

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

EN BOMBO Y FREIDORA

A) RECOMENDACIÓN DE USO

El nivel de uso oscila entre 40.0 a 50.0 %, con base a la expansión requerida.

B) PROCESO DE APLICACIÓN

El jarabe se recomienda adicionar aproximadamente 250 ml/kg al proceso, a una temperatura alrededor de 35 a 40° C y a 50-55° Brix.

Elaboración de jarabe	%
Agua	50.0
Azúcar	50.0

Una vez pesados los cacahuates y demás ingredientes se colocan en el bombo y se inicia el proceso de adición de jarabe y de los polvos para empezar a confitar de la siguiente manera:



FICHA TÉCNICA

BIG NUT

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 02 diciembre 2019

Revisión No. 1

Número de Aplicaciones	POLVO GR	JARABE ML
1	60	38
2	42.5	26.5
3	42.5	26.5
4	42.5	26.5
5	42.5	26.5
6	42.5	26.5
7	42.5	26.5
8	42.5	26.5
9	42.5	26.5
TOTAL	400	250

D) CONDICIONES RECOMENDADAS DE FREÍDO

- Ya finalizado el proceso de confitado se procede a freír el cacahuete para su expansión.
- Es importante no dejar reposar por más de 2 hora el cacahuete confitado para evitar que se reseque y afecte la expansión.

Condiciones recomendadas	
Temperatura	160-180 °C
Tiempo	15-20 min

VENTAJAS: Da una capa gruesa, esponjosa y crocante con un agradable sabor, particularmente excelente para cualquier tipo de sazónador.

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

- La cantidad de jarabe puede variar de acuerdo a la técnica del confitado o si se cuenta con equipo de dosificación.
- El porcentaje de sistema depende del grosor de cobertura que busque cada cliente.
- El tiempo de freído puede variar dependiendo del color final que el cliente dese.