

**CHEESY-CREAM EN MÁQUINA STEPHAN**

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 17 octubre 2019

Revisión No. 2

**1. GENERALIDADES**

**COMPOSICIÓN:** Sólidos de leche, mezcla de estabilizantes, emulsivos, sales y conservadores.

**APLICACIONES:** Es un producto diseñado para la elaboración de queso crema.

**2. FÓRMULA SUGERIDA (PARA CREMA VEGETAL Y ANIMAL)**

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %	
Agua	26.20	55.40
Crema de origen animal con 40% de grasa	50.00	-
Grasa vegetal (p.f: 38-42)	-	20.00
CHEESY-CREAM	10.00	10.00
MPC 70	7.50	7.50
Leche descremada en polvo	5.00	5.00
Ácido láctico (25%)	1.20	1.20
Ácido cítrico (25%)	0.10	0.10
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

**3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS****ELABORACIÓN EN MAQUINA STEPHAN**

1. Medir la cantidad de agua requerida y agregar en la máquina Stephan.
2. Adicionar MPC 70, leche descremada en polvo, crema natural (o grasa vegetal, según lo requiera) y base de queso crema QC.
3. Cerrar la máquina Stephan y elevar la temperatura a 80 °C.
4. Una vez alcanzada la temperatura, adicionar sabor; ácido cítrico y ácido láctico poco a poco y alternadamente.
5. Dejar que se mezcle perfectamente durante 3 min.
6. Bajar y moldear.
7. Reposar a temperatura ambiente y refrigerar.

**VENTAJAS:** Debido a su excelente mezcla de ingredientes, el producto ofrece resistencia a procesos de horneado (180°C); otorga untuosidad y cremosidad generando una apariencia y sabor atractivo para el consumidor.



**CHEESY-CREAM EN MÁQUINA STEPHAN**

[www.mawaespecialidades.com.mx](http://www.mawaespecialidades.com.mx)

Fecha: 17 octubre 2019

Revisión No. 2

**4. NOTAS PARA CONSIDERAR**

Este producto se puede realizar con crema natural, grasa vegetal o la mezcla de ambas, dependiendo el porcentaje de grasa de estas materias primas.

Se puede utilizar o sustituir MPC70 y leche descremada de acuerdo con la textura que requiera cada cliente.