



FICHA PRELIMINAR TÉCNICA

FT-PT-01

QUESANELA

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 1 octubre 2019

Revisión No. 2

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN:

Mezcla de estabilizantes, almidón modificado, proteína láctea, harina de trigo, sales y conservadores.

APLICACIONES:

Sistema para la elaboración de queso tipo Panela.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	80.2
Grasa vegetal	11.0
Quesanela	8.8
Total	100.0

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

ELABORACIÓN EN MÁQUINA STEPHAN.

1. Agregar a la máquina Stephan el agua, grasa vegetal y el sistema BASE QY-01.
2. Elevar la temperatura a 60°C y mantener durante 5 minutos.
3. Aumentar la temperatura a 85°C y mantenerla durante 5 minutos.
4. Una vez acabado el proceso, vaciar la mezcla en moldes y dejar enfriar en temperatura ambiente.
5. Desmoldar y empaclar el producto.
6. Refrigerar

VENTAJAS: Debido a su excelente mezcla de ingredientes, el sistema Quesanela otorga al producto final estructura, palatabilidad, rebanado y fácil manejo.

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

La materia grasa y el contenido proteico van a depender de su disponibilidad.

Es importante considerar el porcentaje lipídico de la fuente de materia grasa a utilizar, ya que es un factor importante en la textura del producto final. *