



FICHA TÉCNICA

CONFY DRY

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 02 diciembre 2019

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Almidón modificado y mezclas de dextrinas.

APLICACIONES: Aglutinante para botanas, este producto ayuda a la adherencia de sazónadores en botanas horneadas o tostadas.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	50.0
Azúcar	44.0
Confy Dry	5.0
Total	100.0

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

EN MARMITA

A) RECOMENDACIÓN DE USO

- El nivel de uso recomendado es de 5-6 %, este porcentaje puede variar con base a la textura requerida.
- El jarabe se recomienda adicionar al 2% a 50-55° Brix en el proceso de sazonar botanas a una temperatura de 30-35 °C para un mejor funcionamiento del Confy Dry.

B) PROCESO

- 1.- Se agrega el agua y los polvos previamente mezclados en la marmita, llevando a una temperatura de 80° C por 10 min, cuidando se mantenga en 50-55° Brix.
- 2.- Embazar y dejar que enfríe a temperatura ambiente.

VENTAJAS: Ayuda a la Da una capa gruesa y esponjosa sin necesidad de freír con un agradable sabor, particularmente excelente para cualquier tipo de sazónador.

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

- Para poder lograr una buena cobertura del sazónador en la botana esta tiene que tener máximo una temperatura de 70 a 72 °C ya que de lo contrario el jarabe se evaporara y no permitirá la adherencia correcta del sazónador.
- El porcentaje de sistema depende de la cobertura que busque cada cliente.