



FICHA TÉCNICA

PREPROSS

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 04 septiembre 2020

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Almidón modificado de maíz.

APLICACIONES: Panificación.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	12 piezas
Harina de trigo	180 g
Azúcar	120 g
PREPROSS	12 g
Huevos (medianos)	4 pza.
Leche fluida	60 ml
Aceite vegetal	80 ml
Mantequilla	100 g
Polvo para hornear	10 g
Sal	3 g
Vainilla y/o esencia de naranja	3 ml
Ralladura de naranja	1 cucharada
Total	100.00

3. RECOMENDACIÓN DE USO

- El nivel de uso recomendado es del 6% base harina, este porcentaje puede variar en base a la textura requerida.

4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

VATIDORA Y HORNO

1. Precalienta el horno a 220° C. Coloca los capacillos de papel en la bandeja para mantecadas.
2. Agregar los 4 huevos y el azúcar, batir perfectamente a velocidad media por 1 min.
3. Agregar la ralladura de limón y continuar batiendo, agregar en hilo la mantequilla previamente derretida y templada, el aceite, la leche, vainilla o esencia de naranja y continuar mezclando por 1 minuto más.
4. Cernir la harina, polvo para hornear, la sal y mezclar antes de incorporar a la batidora.



FICHA TÉCNICA

PREPROSS

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 04 septiembre 2020

Revisión No. 1

5. Agregar los polvos y batir hasta tener una mezcla homogénea.
6. Dejar reposar por 1 hora en refrigerador.
7. Rellenar los capacillos un poco más de la mitad.
8. Después de 10 minutos bajar la temperatura a 200° C y dejar por 5 minutos más, insertar un palillo para verificar que el centro este con una correcta cocción.
9. Retirar del horno y enfriar a temperatura ambiente.
10. Empacar.

VENTAJAS: Este sistema nos ayuda a un mayor volumen, no se apelmaza, miga homogénea, textura suave pero firme y sin desmoronamiento.

5. NOTAS PARA CONSIDERAR

No abrir el horno durante el proceso de cocción ya que la temperatura baja hasta 20° C y no se obtendrá el resultado deseado.