

7000 CHURRO

Recetas Típicas Con EXTRAORDINARIO Sabor

Práctica mezcla para elaborar los típicos churros

Mezcla especial para preparar los típicos churros, de fácil manejo y gran rendimiento, ya que sólo necesita agregarle agua hirviendo.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

- Textura uniforme
- Excelente sabor
- Calidad uniforme



Especificaciones

Código de barras	Código	Tara	Peso Bruto	Peso Neto	Empaque	Tamaño de la Tarima	Patrón de la Estiba	Rendimiento
7502002561044	00444167	0.134 kg (4.73 oz)	20.134 kg (44.4 lb)	20 kg (44.1 lb)	LARGO: 64.5 cm / 25.4 in ANCHO: 41.5 cm / 16.3 in PESO: 0.13 kg / 4.73 oz PROFUNDIDAD: 11.5 cm / 4.53 in	1.016 x 1.219 m	5 x 10 de alto	Un saco de 20 kg rinde aprox. 960 piezas de 0.050 kg de peso dividido.

PREPARACIÓN DE LA PASTA

- Calentar el agua en un recipiente y cuando comience a hervir agregar la mezcla.
- Agitar durante un minuto a fuego lento, hasta obtener una pasta espesa parecida al engrudo.
- Colocar la pasta en la mezcladora durante 1 (un) minuto en velocidad baja para liberar el vapor.
- Colocar la pasta en el cañón o churrera y extruir sobre el freidor o sobre una mesa enharinada para luego freír.
- Freír en aceite a 200 °C, hasta que los churros adquieran un color dorado.
- Cubrir con azúcar y un 5% de canela en polvo cuando estén tibios todavía.

La pasta que no quepa en el cañón puede dejarse en un recipiente cubriéndola con un polietileno para evitar que se reseque por evaporación.

En vez del cañón también se puede utilizar una bolsa de decorar con dulla rizada No. 2110 (1M). Un cortador para dona francesa puede ser utilizado para crear un producto terminado en forma de rosca.

Si se desea una pasta más fluida se puede incrementar el agua hasta 2000 L por cada kilo de mezcla especial, cuidando de no excederse ya que un exceso de agua produce churros duros o grasosos.

Ingredientes	Mezcla	Agua a punto de hervir
Cantidad	5 kg	1.400 kg
	10 kg	7.000 kg
	20 kg	28.000 kg

Velocidad baja = primera velocidad.

Estas instrucciones de manipulación son una guía.

Pueden ser necesarios algunos ajustes para compensar condiciones de la panadería, variaciones climáticas y tipo de producto deseado.

7000 CHURRO

Recetas Típicas Con EXTRAORDINARIO Sabor

INGREDIENTES

- Harina de Trigo (Adicionada con Hierro, Ácido Fólico, Zinc y restituida con Vitamina B1, B2 y B3), Aceite Vegetal, Sal Yodada, Gluten de Trigo, Acondicionador de Masa (Ácido Ascórbico), Especias (Canela).

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

- Porción: 100g, Valor Energético: 1636KJ, 355.5KCal, Carbohidratos: 71g, Proteínas: 10g, Azúcares: 0g, Grasa Total: 10g, Grasa Saturada: .5g, Fibra Dietética: 1g y Sodio: 530mg.

CONTENIDO

- **CONTIENE: GLUTEN.**

Atención personas alérgicas: Este producto es manufacturado en un equipo donde se procesan productos con Leche, Soya, Huevo, Sulfitos, Colorante Amarillo (5y6) y Rojo 40 por lo tanto puede contener trazas de estos ingredientes.

VIDA DE ANAQUEL

- 7 meses a partir de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE ALMACENAJE

- En un lugar seco, fresco y libre de humedad.

NORMATIVIDAD

- NOM-247-SSA1-2008; NOM-051-SCFI/SSA1-2010; NOM-251-SSA1-2009; Acuerdo de Aditivos y Coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios (DOF 16 de julio 2012).



Mientras se concentra en la alegría de sus clientes, nosotros le ofrecemos las soluciones que harán esta tarea mucho más fácil.

Contáctanos al **01.800.201.2578**