



FICHA TÉCNICA

BASE QC (EN MÁQUINA STEPHAN)

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 02 septiembre 2020

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN:

Sólidos de leche, mezcla de almidones modificados, mezcla de estabilizantes, emulsivos, sales, azúcar y conservadores.

APLICACIONES:

Queso crema.

2. FÓRMULA SUGERIDA (PARA CREMA VEGETAL Y ANIMAL)

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %	
Agua	24.30	54.30
Crema natural con 40% de grasa	50.00	-
Grasa vegetal (p.f: 38-42)	-	20.00
Base QC	10.00	10.00
Leche descremada en Polvo	12.5	12.5
Ácido láctico (25%)	2.4	2.4
Ácido cítrico (25%)	0.80	0.80
Total	100	100

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

ELABORACIÓN EN MAQUINA STEPHAN

1. Medir la cantidad de agua requerida y agregar en la máquina Stephan.
2. Adicionar, leche descremada en polvo, crema natural (o grasa vegetal, según lo requiera) y el producto Base QC 2020.
3. Cerrar la máquina Stephan y elevar la temperatura a 80° C por 5 minutos.
4. Una vez alcanzada la temperatura, adicionar sabor, primero el ácido cítrico y después ácido láctico.
5. Dejar que se mezcle perfectamente durante 1 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 untabilidad y cremosidad generando una apariencia y sabor atractivo para el consumidor.

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

Este producto se puede realizar con crema natural, grasa vegetal o la mezcla de ambas.