



FICHA TÉCNICA

CHEZARELLA

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 17 octubre 2019

Revisión No. 2

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN:

Caseína renina, almidones modificados, sales, sólidos de leche, estabilizantes y conservadores.

APLICACIONES:

El sistema CHEZARELLA se utiliza para hacer o extender queso tipo Mozzarella y/o Manchego, con un promedio de proteína de 10 a 11%

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	48.0
Sistema CHEZARELLA	27.0
Grasa	25.0
Total	100.0

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

EN MALAXADORA DE DOBLE LISTÓN Y ENCHAQUETADA.

1. Calentar la grasa hasta llegar a los 40-45 °C.
2. Agregar el sistema CHEZARELLA.
3. Mezclar bien hasta deshacer todos los grumos.
4. Agregar el agua caliente a 50 °C ± 1 °C
5. Calentar a una temperatura de 68-70°C sin dejar de mezclar.
6. Se mezcla hasta obtener una pasta homogénea (en este punto es necesario saborizar y acidificar) *. Acidificar con ácido láctico sol. al 10 % (2% base queso).
7. El producto se retira del equipo y se deposita en moldes, dejando enfriar a temperatura ambiente.
8. Refrigerar y dejar madurar.

VENTAJAS: Debido a su excelente mezcla de ingredientes, los quesos presentan buen rayado, rebanado y fundido.

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

Este producto requiere maduración. Se recomienda que se lleve a cabo a una temperatura de 4°C de 2-3 días, para obtener una buena consistencia para el rallado.

Es importante considerar que el contenido de agua en la fórmula puede variar debido a las condiciones de proceso de cada equipo.