



FICHA TÉCNICA

CONFY DRY

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 13 julio 2020

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Almidón modificado y mezclas de dextrinas.

APLICACIONES: Adherente para botanas y tostadas.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	50.0
Azúcar	45.0
Confy Dry	5.0
Total	100.0

3. RECOMENDACIÓN DE USO

- El nivel de uso recomendado es de 5-6 %, este porcentaje puede variar en base a la viscosidad del jarabe.

4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

EN MARMITA

- Se agrega el agua en la marmita y los polvos previamente mezclados, llevando a una temperatura de 80° C y velocidad media por 10 min, cuidando se mantenga en 50-52° Brix.
- Envasar y dejar enfriar a temperatura ambiente.

VENTAJAS: Este producto ayuda a la adherencia de sazónadores en botanas horneadas o tostadas, sustituyendo el aceite al 100 %.

5. NOTAS PARA CONSIDERAR

- El jarabe se recomienda adicionar al 2% a 50-52° Brix, la temperatura del jarabe Confy Dry para iniciar el proceso de sazónado en la botana deberá tener una temperatura de 30-35° C.
- Para poder lograr una buena cobertura del sazónador, la botana debe tener máximo una temperatura de 70-72 °C ya que de lo contrario el jarabe se evaporará y no permitirá la adherencia correcta del sazónador.



FICHA TÉCNICA

CONFY DRY

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 13 julio 2020

Revisión No. 1

MATERIA PRIMA	%
Botana horneada	100.0
Jarabe Confy Dry	2.0
Sazonador	8.0

- Si desea mezclar el jarabe Confy Dry con la salsa de soya se recomienda ensalzar la botana lo más caliente posible, dejar girar por unos minutos y agregar el sazónador de su preferencia.

MATERIA PRIMA	%
Botana horneada	100
Salsa de soya	3.0
Jarabe Confy Dry	1.0
Sazonador	8.0