



## FICHA TÉCNICA

### DULTEX

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 04 septiembre 2020

Revisión No. 1

#### 1. GENERALIDADES

**COMPOSICIÓN:** Sólidos de leche, suero de leche, almidones modificados, sorbitol, bicarbonato de sodio y bióxido de titanio.

**APLICACIONES:** Cajeta.

#### 2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	50.60
Azúcar	25.00
<b>DUL TEX</b>	<b>12.50</b>
Glucosa 43	8.40
Grasa vegetal o mantequilla	3.00
Sabor vainilla	0.50
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

#### 3. RECOMENDACIÓN DE USO

- El nivel de uso recomendado es del 12.5%, este porcentaje puede variar en base a la textura requerida.

#### 4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

##### STEPHAN / MARMITA

1. Agregar el agua a utilizar, grasa y Dul Tex.
2. Agitar vigorosamente y aumentar temperatura a 65° C por 3 Minutos.
3. Agregar el azúcar y la glucosa, continuar con agitación y temperatura por 2 minutos más.
4. Aumentar la temperatura a 90° C por 30 minutos.
5. Transcurrido el tiempo aumentar la temperatura a 100-105° C y mantener con agitación baja hasta alcanzar 76-77° Brix.
6. Envasar.

**VENTAJAS:** Debido a su excelente mezcla de ingredientes se obtiene una textura lisa, cremosa, firme y con un agradable sabor.

#### 5. NOTAS PARA CONSIDERAR

El cliente puede agregar más sabor y color si así lo desea.