



FICHA TÉCNICA

SUGAR DONUS

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 02 septiembre 2020

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Mezcla azúcar, almidón modificado, polioles e hidrocoloides.

APLICACIONES: Panificación y confitería.

2. FORMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	g / pza.
Sugar Donus	250 g
Donas	15 pza.

3. RECOMENDACIÓN DE USO

- Aplicar directo al pan que se desee recubrir con SUGAR DONUS.
- La dosis varía de acuerdo a las necesidades del cliente para su producto final.

4. PROCESOS DE APLICACIÓN SUGERIDOS

TAMBO GIRATORIO

- Después de salir del proceso de formación y freído de la dona se agrega Sugar Donus, cuidando que la dona tenga una temperatura aproximada de 30 – 35° C.
- El sistema Sugar Donus mantiene una cobertura homogénea hasta la quinta aplicación.

5. VENTAJAS

- Evita el revenimiento.
- Soporta temperaturas entre 35 a 40° C.
- Azúcar encapsulada diseñada para reducir su higroscopicidad.
- Mayor duración a comparación de una azúcar refinada.

6. NOTAS PARA CONSIDERAR

- El porcentaje azúcar depende de la cobertura de cada cliente.
- Es importante que el pan que se desee cubrir no este dorado para un mejor recubrimiento del sistema.