



FICHA TÉCNICA

BASE CH

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 04 septiembre 2020

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Proteína vegetal de haba, mezcla de hidrocoloides emulsificante y conservadores.

APLICACIONES: Queso tipo panela vegano.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	77.22
Grasa	11.00
BASE CH	11.00
Monogrol	0.58
Sabor	0.20
Total	100.00

3. RECOMENDACIÓN DE USO

- El nivel de uso recomendado es del 11% este porcentaje puede variar en base a la textura requerida.

4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

STEPHAN / MARMITA

- Vaciar la cantidad de agua en la stephan.
- Agregar la grasa y el monogrol a temperatura ambiente y calentar a 40°C hasta disolver la grasa.
- Disolver la Base CH, sabores y elevar la temperatura hasta 85°C.
- Mezclar perfectamente y vaciar a moldes.
- Empacar.

VENTAJAS: Excelente para elaboración de queso tipo panela libre de productos de origen animal, dando una textura firme.

5. NOTAS PARA CONSIDERAR

- El cliente puede agregar sabor enzimático.