



BASE QY EN STEPHAN

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 02 septiembre 2020

Revisión No. 2

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN:	Proteína láctea, aislado de soya, mezcla de estabilizantes, sales, emulsivo y conservador.
APLICACIONES:	Queso tipo panela.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	63.76
Grasa vegetal o grasa butírica	19.18
Leche descremada en Polvo	9.11
Sistema BASE QY	7.40
Sabor	0.55
Total	100.0

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

ELABORACIÓN EN MÁQUINA STEPHAN.

1. Agregar a la stephan el agua, la grasa, la leche descremada en polvo y el sistema Base QY.
2. Aumentar la temperatura a 85°C y mantenerla durante 3 minutos, agregar el sabor y mezclar por 30 segundos más.
3. Una vez acabado el proceso, vaciar la mezcla en moldes y dejar enfriar en temperatura ambiente.
4. Desmoldar y empacar el producto.
5. Refrigerar

VENTAJAS: Debido a su excelente mezcla de ingredientes, el sistema BASE QY otorga al producto final estructura, palatabilidad, rebanado y fácil manejo.

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

La materia grasa y el contenido proteico van a depender de su disponibilidad.