



OMC

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 13 julio 2020

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Harina de trigo y almidón modificado de maíz.

APLICACIONES: Cobertura para cacahuate horneado.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Cacahuate	60.0
OMC	40.0
Total	100.0

3. RECOMENDACIÓN DE USO

- El nivel de uso oscila entre el 35 a 45%, con base a la textura requerida.

4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

EN BOMBO Y HORNO

- El jarabe se recomienda adicionar aproximadamente 250 ml/kg al proceso, a una temperatura alrededor de 40° C y a 50-55° Brix.

Elaboración del jarabe	%
Agua	50.0
Azúcar	50.0

- Una vez pesados los cacahuates y demás ingredientes se colocan en el bombo y se inicia el proceso de adición de jarabe y de los polvos para empezar a confitar de la siguiente manera:

Número de Aplicaciones	POLVO GR	JARABE ML
1	60	38
2	42.5	26.5
3	42.5	26.5
4	42.5	26.5
5	42.5	26.5
6	42.5	26.5
7	42.5	26.5
8	42.5	26.5
9	42.5	26.5
TOTAL	400	250

**OMC**www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 13 julio 2020

Revisión No. 1

A) Condiciones recomendadas de horneado:

- Ya finalizado el proceso de confitado se procede a hornear.
- Es importante no dejar reposar por más de 2 hora el cacahuete confitado para evitar que se reseque y afecte la suavidad del producto.

Condiciones recomendadas	
Temperatura Aprox.	170-180 °C
Tiempo Aprox.	45-60 min

VENTAJAS: El OMC es un sistema muy económico que da una cobertura suave y un excelente Crunch.

5. NOTAS PARA CONSIDERAR

- La cantidad de jarabe puede variar de acuerdo a la técnica del confitado o si se cuenta con equipo de dosificación.
- El porcentaje de sistema depende del grosor de cobertura que busque cada cliente.
- El tiempo de horneado puede variar dependiendo del color final que el cliente dese.
- Se recomienda que en caso de que se cuente con un horno giratorio, verificar que el eje de 17 a 20 vueltas por minuto, esto para no deformar o maltratar el cacahuete.