



Hoja de manipulación

Ver. 16.06.01

Creme Cake Vainilla y Chocolate



Ingrediente	Pesada Chica	Pesada Grande
Harina preparada Pastel Creme cake Gemix	10.000 Kilos	20.000 Kilos
Agua	2.500 Litros	5.000 Litros
Huevos	3.500 Litros	7.000 Litros
Aceite	2.250 Litros	4.500 Litros

Preparar la batidora. Batir con **PALETA**.

Tomar en cuenta lo siguiente respecto a las velocidades de las batidoras.

Para maquina de 3 velocidades

- La velocidad **baja** es **primera**
- La velocidad **media** es **segunda**
- La velocidad **alta** es **tercera**

Para maquina de 4 velocidades

- La velocidad **baja** es **primera**
- La velocidad **media** es la **tercera**
- La velocidad **alta** es la **cuarta**



Poner el huevo y la mitad del agua en el cazo, agregar la harina preparada para Pastel **Creme Cake Gemix**,

Batir en **baja velocidad** por 1 Minuto,

Subir a **velocidad media** y batir por 4 minutos.

Temperatura aproximada del huevo: 10°C

Temperatura aproximada del agua 20°C

Agregar el aceite y el resto del agua y batir 1 minuto en **velocidad baja**.

Parar y raspar el cazo.

Batir a **velocidad media** por 4 minutos.

Temperatura del batido : 21°C a 23 °C (70°F a 74°F)

Gravedad especifica de **90-100**

Hornear

A 170°C - 190° C (338F - 374°F)

Aproximadamente 60 minutos dependiendo del tamaño de la pieza

Nota:

Estas instrucciones son una Guía. Se pueden hacer cambios para ajustarse a las condiciones de la panadería y producto final deseado .

EMPRESA
CERTIFICADA
ISO 22000



Circuito Central 290 Parque Ind. Lagunero Gómez Palacio, Dgo.

Tel (871) 719 11 31 y 719 21 30

www.gemix.com.mx