



Panqué con Fibra de Avena

JELUCEL OF200 (FIBRA DE AVENA)

Fibra de celulosa de 200 micras (proveniente de avena) aporta una retención de agua de 1 a 7 veces su peso, es una fuente de fibra insoluble, ayuda a la emulsificación de las grasas, mejora la distribución de la humedad y el horneado de los productos.

GOMA XANTANA DEOSEN MALLA 80

Es una goma altamente hidrofílica obtenida de la fermentación del almidón de maíz por medio de *xanthomona campestri*, es un agente espesante que aporta viscosidad a bajas concentraciones, se disuelve en agua caliente o fría, es resistente a pH ácido y a esfuerzos mecánicos elevados, se usa en gran variedad de productos como salsas picantes, panificación, bebidas, etc.

CARGILL TEX INSTANT 12624 (ALMIDÓN MODIFICADO)

Almidón instantáneo estabilizado y entrecruzado de maíz waxy, aporta una alta viscosidad sin necesidad de calentamiento, se hidrata rápidamente, aporta una textura suave y cremosa, se utiliza en galletas y pasteles, retiene humedad y extiende la vida de anaquel de los productos horneados.



“Gracias por la oportunidad de servirle”



Panqué con Fibra de Avena

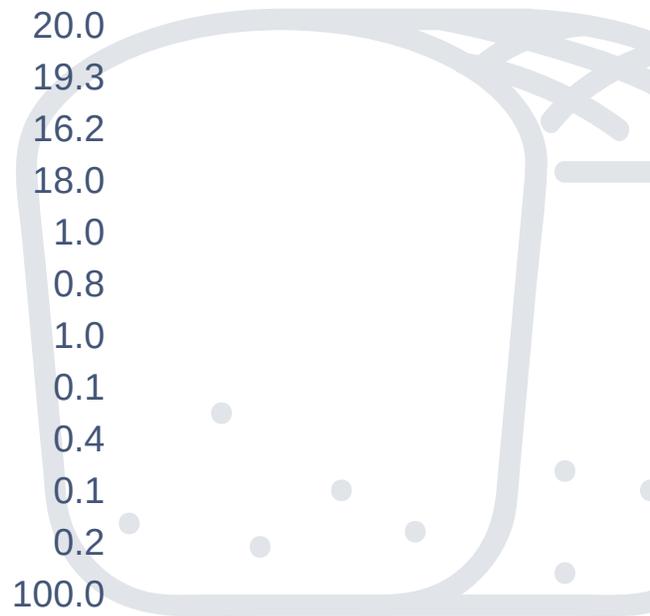
Procedimiento para Realizar un Panqué con Fibra de Avena

1. En el recipiente de la batidora mezclar huevo y azúcar a velocidad media por 3 minutos, utilizar globo batidor.
2. En un recipiente mezclar ingredientes en polvo (Harina de trigo, Cargill Tex Instant 12624, Jelucel OF200, polvo para hornear, goma xantana, propionato de sodio).
3. Incorporar al recipiente de la batidora el aceite, leche, sabor y color junto con la mezcla de ingredientes en polvo.
4. Batir mezcla a velocidad media por 3 minutos.
5. Colocar batido en un molde para panqué previamente engrasado.
6. Hornear por 55 minutos a 160 °C, (precalentar previamente el horno).
7. Desmoldar.
8. Empacar.

Fórmula

Ingredientes

	%
Harina de Trigo	23.0
Azúcar	20.0
Leche Líquida	19.3
Aceite Vegetal	16.2
Huevo	18.0
Polvo para Hornear	1.0
Cargill Tex Instant 12624 (Almidón Modificado)	0.8
Jelucel OF 200 (Fibra Proveniente de Avena)	1.0
Goma Xantana (Deosen Malla 80)	0.1
Propionato de Sodio	0.4
Color Amarillo 5 Sol 1%	0.1
Sabor Vainilla	0.2
Total	100.0



“Gracias por la oportunidad de servirle”