



Cacahuates Japoneses

ALMIDÓN IN STANTÁNEO (STABI TEX INSTANT S12624)

Almidón instantáneo estabilizado y entrecruzado de maíz ceroso, aporta una alta viscosidad sin necesidad de calentamiento, se hidrata rápidamente, aporta una textura suave y cremosa, se utiliza en galletas y pasteles, pudines y rellenos instantáneos, botanas extruidas, sopas, gravies y salsas.

SALSA DE SOYA EN POLVO SSP-023

Es una salsa de soya en polvo secada por aspersion, se recomienda su uso en forma líquida, en polvo para condimentos y botanas, productos cárnicos, sopas, marinados; esta salsa de soya en polvo es de fácil preparación solo hay que agregar agua y está lista para utilizarse, la recomendación es 6% de la salsa de soya en polvo en agua.

ÁCIDO CÍTRICO MICROENCAPSULADO (MIRCAP CT 70-H)

Es un ácido cítrico microencapsulado con aceite de palma hidrogenado su punto de fusión del recubrimiento es de 58 a 62 °C, es recomendado como saborizante ácido retardado para golosinas, las ventajas de utilizar el ácido cítrico microencapsulado es la protección del activo frente a la humedad, se evitan reacciones prematuras y la formación de grumos, hay una liberación controlada y retardada de ácido.

PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA ONC25 (MAÍZ)

Es una proteína vegetal hidrolizada obtenida del maíz, su perfil es neutro, se utiliza como potencializador de sabor en salsas, aderezos, gravies, productos cárnicos, botanas, snacks.



"Gracias por la oportunidad de servirle"



Cacahuates Japoneses

Procedimiento para Realizar Cacahuates Japoneses

1. Preparar la mezcla de almidón con harina de trigo; en un recipiente aparte elaborar el jarabe con agua y azúcar.
2. Colocar los cacahuates en el bombo y ponerlos a rotar.
3. Aplicar el jarabe a los cacahuates, dejar que todos se humedezcan.
4. Adicionar la mezcla de harina con almidón hasta que los cacahuates queden cubiertos con una capa fina, ...es necesario cernir la mezcla de harina al momento de adicionarla a los cacahuates.
5. Dejar rotar los cacahuates de 2 a 3 minutos y repetir la operación hasta que se termine el jarabe y lamezcla de harina almidón.
6. Retirar los cacahuates del bombo, dejar reposar 30 minutos en una charola.
7. Hornear los cacahuates a 180 °C por 20 minutos.

Aplicación de Salsa de Soya, PVH ONC25 y Mircap CT 70-H

a) Salsa de Soya:

- 1) Colocar 40 gr de cacahuates en un bol de acero inoxidable.
- 2) Adicionar salsa de soya al gusto.
- 3) Girar los cacahuates en el bol para que se humedezcan con la salsa.
- 4) Poner a secar los cacahuates durante 30 minutos sobre una charola hasta

b) PVH ONC25

- 1) Colocar 40 gr de cacahuates en un bol de acero inoxidable.
- 2) Adicionar el jarabe adherente a los cacahuates.
- 3) Girar los cacahuates en el bol para que se humedezcan con el jarabe.
- 4) Agregar el PVH ONC25 (Maíz), girar para que se incorpore al cacahuete.
- 5) Poner a secar los cacahuates durante 30 minutos sobre una charola hasta

c) Mircap CT 70-H

- 1) Colocar 40 gr de cacahuates en un bol de acero inoxidable.
- 2) Adicionar el jarabe adherente a los cacahuates.
- 3) Girar los cacahuates en el bol para que se humedezcan con el jarabe.
- 4) Agregar el Mircap CT 70-H, girar para que se incorpore al cacahuete.
- 5) Poner a secar los cacahuates durante 30 minutos sobre una charola hasta que se sequen.



“Gracias por la oportunidad de servirle”



Cacahuates Japoneses

Fórmulas

HARINA

| Ingredientes | % | Cantidad para 500gr |
|-------------------------|-----|---------------------|
| Harina De Trigo | 80 | 400 |
| Stabi Tex Instant 12624 | 20 | 100 |
| Total | 100 | 500 |

JARABE

| Ingredientes | % | Cantidad para 500gr |
|--------------|------|---------------------|
| Agua | 64.7 | 323.5 |
| Azúcar | 35.3 | 176.5 |
| Total | 100 | 500 |

RELACIÓN JARABE/CACAHUATE/HARINA

| Ingredientes | % | Cantidad para 500gr |
|-------------------|-----|---------------------|
| Cacahuates Crudos | 200 | 1000 |
| Jarabe | 100 | 500 |
| Harina De Trigo | 130 | 650 |
| Total | 430 | 2150 |

JARABE ADHERENTE PARA PVH ONC25 Y MIRCAP CT 70-H

| Ingredientes | % | Cantidad para 500gr |
|---------------|-----|---------------------|
| Agua | 20 | 100 |
| Azúcar | 20 | 100 |
| Glucosa 45 DE | 60 | 300 |
| Total | 100 | 500 |