



Panquecitos con fibra de Bambú

FIBRA DE CELULOSA JELU BF200

Fibra de bambú de malla 200 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.

ALMIDÓN MODIFICADO (STABI TEX INSTANT 12604)

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, retiene humedad y extiende la vida de anaquel de los productos horneados.

Procedimiento para Realizar unos Panquecitos con Fibra de Bambú

1. Con la ayuda de un colador cernir la harina en un recipiente adecuado a la carga, adicionar polvo para hornear, C Tex Instan 12604, Jelucel BF 200, mezclar todos los ingredientes con una cuchara.
2. En el recipiente de la batidora colocar el huevo y el azúcar, mezclar a velocidad baja por 1 minuto; adicionar la mantequilla derretida, leche, vainilla, mezclar a velocidad baja por un minuto subir a velocidad media durante 3 a 5 minutos usar un mezclador tipo globo.
3. Incorporar los ingredientes en polvo a la mezcla líquida mezclar a velocidad baja por 1 minuto con la ayuda de un mezclador tipo globo.
4. Colocar el batido en los capacillos dejando 1/2 cm antes de llenarlos.
5. Hornear por 20 min a 180 C.



Panquecitos con fibra de Bambú

Fórmula

Ingredientes

Gr

Harina De Trigo	270.0
Azúcar	180.0
Leche Líquida	300.0
Mantequilla Derretida	110.0
Huevo	100.0
Polvo Para Hornear	10.0
C Tex Instant 12604	10.0
Jelucel BF 200	10.0
Sabor Vainilla	10.0
Total	1000.0

