



Panqué con Proteína de Soya

PROTEÍNA AISLADA DE SOYA

Es un aislado de proteína de soya con un mínimo de proteína del 90%, es ideal para productos cárnicos procesados por su gran absorción de agua y su buen desempeño para emulsificar grasa, ayuda a la textura y firmeza del producto terminado. Se puede utilizar para enriquecer productos de panificación.

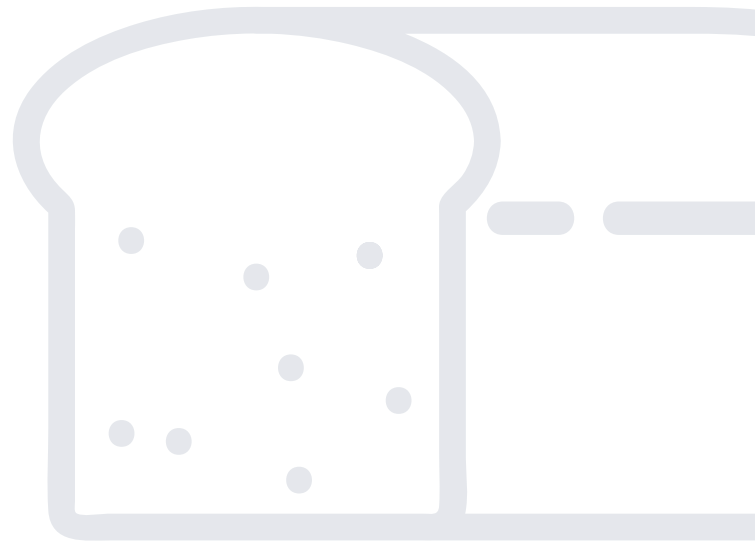
Procedimiento para Realizar un Panqué Enriquecido con Proteína de Soya

1. En el recipiente de la batidora mezclar huevo y azúcar a velocidad media por 3 minutos, utilizar globo.
2. En otro recipiente mezclar ingredientes en polvo.
3. Incorporar al recipiente de la batidora aceite, leche, sabor y color junto con la mezcla de ingredientes en polvo.
4. Batir toda la mezcla a velocidad media por 3 minutos.
5. Colocar batido en un molde para panque previamente engrasado.
6. Hornear por 55 minutos a 160 °C (precalentar previamente el horno).
7. Desmoldar.
8. Empacar.

Fórmula

Ingredientes

Ingredientes	%
Harina De Trigo	20.0
Azúcar	20.0
Leche Líquida	21.2
Aceite Vegetal	16.2
Huevo	18.0
Proteína Aislada de Soya	3.0
Polvo para Hornear	1.0
Propionato de Sodio	0.4
Sabor Vainilla	0.2
Total	100.0



"Gracias por la oportunidad de servirle"