



# Panquecitos con fibra de Bambú

## FIBRA DE BAMBÚ 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 horneo 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.



*"Gracias por la oportunidad de servirle"*



# 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
<b>C Tex Instant 12604</b>	10.0
<b>Jelucel BF 200</b>	10.0
Sabor Vainilla	10.0
Total	1000.0

