

Tortilla de Harina con Ácido Fumárico

Ácido Fumárico

Es un compuesto orgánico, que se utiliza en el procedimiento y conservación de los alimentos por su potente acción microbiana. En su forma natural se encuentra en frutas y verduras. Es obtenido comercialmente por medio de una síntesis química.

Procedimiento

1. Colocar harina con los ingredientes en polvo en el recipiente de la batidora, mezclar por 1 minuto.
2. Adicionar grasa vegetal a la mezcla anterior y mezclar con el accesorio en forma de gancho a velocidad media por 2 minutos.
3. Adicionar agua a 50 °C y seguir mezclando hasta obtener una masa homogénea que no se pegue en las manos ni en las superficies, 6 a 8 minutos aproximadamente a velocidad media.
4. Formar bolas de masa de 40 g aproximadamente y dejarlas reposar por una hora, cubrirlas para que no se reseque la masa.
5. Con la ayuda de un rodillo, extender la bola de masa y tratar de formar a la tortilla lo más delgada posible.
6. Cocinar la tortilla en un sartén a temperatura media, 50 segundos por lado aproximadamente.
7. Empacar.

Fórmula

Ingredientes

g

Harina de Trigo	57.35
Agua	28.3
Manteca Vegetal	11.5
Sal	0.8
Polvo para Hornear	0.35
Ácido Fumárico	0.8
Propionato de Calcio	0.5
Sorbato de Potasio	0.4
Total	100



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com

