

# Formula: Empanada Gallega de Atun

FECHA: 07 / 01 / 2013



MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	RECORTES PROPIA MASA	60,000	60.0 %	17.8 %
	HARINA (380 W)		<del>60.0 %</del>	0.0 %
	HARINA FLOJA (180 W)	100,000	<del>60.0 %</del>	29.6 %
	AGUA	27,000	27.0 %	8.0 %
	HIELO	9,000	9.0 %	2.7 %
	MANTECA CERDO	18,000	18.0 %	5.3 %
	GRASA ANHIDRA	18,000	18.0 %	5.3 %
	ACEITE GIRASOL	5,000	5.0 %	1.5 %
	SAL	2,500	2.5 %	0.7 %
	LECITINA DE SOJA	500	0.50 %	0.1 %
<b>*(1).TOTAL MASA.....</b>		<b>240,000</b>	<b>% Sobre la Masa</b>	<b>71.0 %</b>
GRA SA		0		
<b>*(2). TOTAL GRASA.....</b>		<b>0</b>		<b>0.0 %</b>
<b>TOTAL MASA + GRASA</b>		<b>240,000</b>		<b>71.0 %</b>
<b>RELLENO</b>			<b>% Total Relleno</b>	
R	ATUN EN LATA	40,670	41.5 %	12.0 %
E	TOTMATE FRITO EN LATA	27,342	27.9 %	8.1 %
L	PIMIENTO ROJO EN LATA	14,504	14.8 %	4.3 %
L	HUEVO DURO PELADO	12,054	12.3 %	3.6 %
E	BASE NEUTRA	2,940	3.0 %	0.9 %
N O	SAL	490	0.5 %	0.1 %
<b>*(3). TOTAL RELLENO.....</b>		<b>98,000</b>	<b>100.0 %</b>	<b>29.0%</b>
<b>T O T A L (+1+2+3) .....</b>		<b>338,000</b>		<b>100.0%</b>
<b>Datos</b>				
Peso masa Pieza.....				
Peso relleno Pieza.....				
Peso Total pieza.....				
Temperatura Final Masa °C.....				
Tiempo Amasado 1ª Velocidad.....				
Tiempo Amasado 2ª Velocidad**.....				
Temperatura de la Grasa.....				
Nº. Capas de Grasa.....				

## PROCESO:

- 1º.- Amasar todo junto..
- 2º.- Hacer una masa fina y elástica a 15 / 16°C. De Temperatura

