

Formula: Magdalenas Integrales

VERSION: 2

FECHA: 30 / 09 / 2007



MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	HARINA FLOJA	7,000		22.0 %
	AZUCAR MORENO.....	6,900	98.6 %	21.7 %
	ACEITE SOJA.....	6,430	91.9 %	20.2 %
	HUEVO ENTERO.....	5,150	73.6 %	16.2 %
	AGUA.....	3,860	55.1 %	12.2 %
	SALVADO TRIGO.....	1,540	22.0 %	4.8 %
	IMPULSOR.....	329	4.7 %	1.0 %
	TIERNO 3.....	280	4.0 %	0.9 %
	SUERO DE LECHE.....	210	3.0 %	0.7 %
	CANELA EN POLVO	42	0.6 %	0.1 %
	VAINILLA.....	21	0.3 %	0.1 %
*(1).TOTAL MASA.....		31,761	% Sobre la Masa	100.0 %
RELLENO			% Total Relleno	
R			↓	
L				
L				
E				
N				
O				
*(2). TOTAL RELLENO.....			0.0 %	0.0%
TOTAL (+1+2)		31,761		100.0%
Datos				
	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:

PROCEDIMIENTO.

- 1º.- Batir en 4ª. velocidad durante 2 minutos, el huevo liquido, azúcares y el agua.
- 2º.- Añadir la harina tamaizada en 3 velocidad junto a los solidos.(Tierno3, impulsor)
- 3º.- Añadir el aceite y el aroma de limón en 3 velocidad y darle 2 minutos de batido.
- 5º.- Dejar reposar el batido un minimo de 30 minutos.

Es una buena práctica dejar reposar el batido unas 10/12 horas, en nevera a unos 3°C.

Nota: Se puede sustituir el salvado, por el total de la harina Integral de la formula. Sumando la harina + el Salvado = Total harina Integral.

COCCIÓN.

- *.- En horno de convección, cocer a una temperatura de 185°C. con el tiro cerrado y cuando falten 5 minutos para la cocción total abrir el tiro.
El tiempo total estimado de cocción es de 16 Min.

