

Formula: Magdalenas Artesanas

VERSION: 2
FECHA: 30 / 09 / 2013



MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	HARINA FLOJA MICRONIZADA	10,000	10.00 %	26.4 %
	ACEITE DE GIRASOL	9,260	92.60 %	24.4 %
	HUEVO LIQUIDO	9,260	92.60 %	24.4 %
	AZUCAR	7,400	74.00 %	19.5 %
	LECHE	1,475	14.75 %	3.9 %
	IMPULSOR	350	3.50 %	0.9 %
	AROMA LIMÓN	100	1.00 %	0.3 %
	SAL	30	0.30 %	0.1 %
*(1).TOTAL MASA.....		37,875	% Sobre la Masa	100.0 %
RELLENO			% Total Relleno	
R				
L				
L				
E				
N				
O				
*(2). TOTAL RELLENO.....			0.0 %	0.0%
TOTAL (+1+2)		37,875		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.- Mezclar en 2ª. velocidad durante 2 minutos, el huevo liquido, azúcar, sal y la leche.
- 2º.- Añadir la harina y el impulsor, pasada por el tamiz en 2ª velocidad .
- 3º.- Añadir el aceite y el aroma de limón en 3ª. 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.

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.

