EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DULCERIA Y CONFITERIA ARTESANAL

Instructor

Bernardo Grisales r

Centro : Centro de tecnologías agroindustriales

NOMBRE DEL PRODUCTO

PALITOS DE QUESO (GRISIN)

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Un grisín o "glisin" (italianismo del Río de la Plata),1 también llamado colín (en España y Chile), pico en el Sur de España o palillo de pan es un tipo de pan de procedencia italiana (grissini) crujiente y de forma fina y alargada.
En Uruguay y Argentina, es común que se sirva antes de la comida en los restaurantes. En la actualidad se fabrican de diferentes sabores (queso, cebolla, orégano, etc). En España y Chile, se los llama colines; en Venezuela, se las llama señoritas; en Cuba, se los llama palitroques; en Paraguay se los llama palitos.

FORMULA

MATERIA PRIMA	%	CANTIDAD EN GRAMOS
Harina de trigo	100	850
Fécula	17	150
Azúcar	17	150
Mantequilla	37	320
Harina de maíz	8	70
Levadura	2,3	20
Polvo de Hornear	4,7	40
Huevos	17	150 =3un
Esencia Queso	0,5	5
Sal	1.7	15
Queso Costeño	24	200
Color amarillo	0.1	
Agua	11-22	300

.

PROCEDIMIENTO

1-Limpiar y desinfectar equipos y utensilios

2- Pesar los ingredientes por separado y verificar

3-Hacer una corona con harina de trigo, harina de maíz, fécula, sal, queso costeño, polvo de hornear

4-En el centro de la corona adicionar agua, esencia, azúcar, levadura.

5-Disolver el azúcar con el agua y la esencia

6-Adicionar en el centro los huevos, margarina, color´.

7-Mezclar los ingredientes secos de afuera hacia dentro en forma paulatina (sin apretar)

8-Amasar hasta alcanzar la textura deseada +- 15 a 20 minutos

9-Sacar porciones de masa de 20 gramos

10-Estirar las masas en forma alargada

11- Untar queso colocando el palito sobre el queso

12-poner los palos sobre una lata limpia y engrasada

13- llevar al horno +- por 30 minutos a 160 °C

14-Enfriar y empacar

EQUIPOS Y UTENCILIOS

EQUIPOS	***UTENCILIOS***
Horno	Bascula
	Recipientes
	Cuchillos
	latas
	Rallador