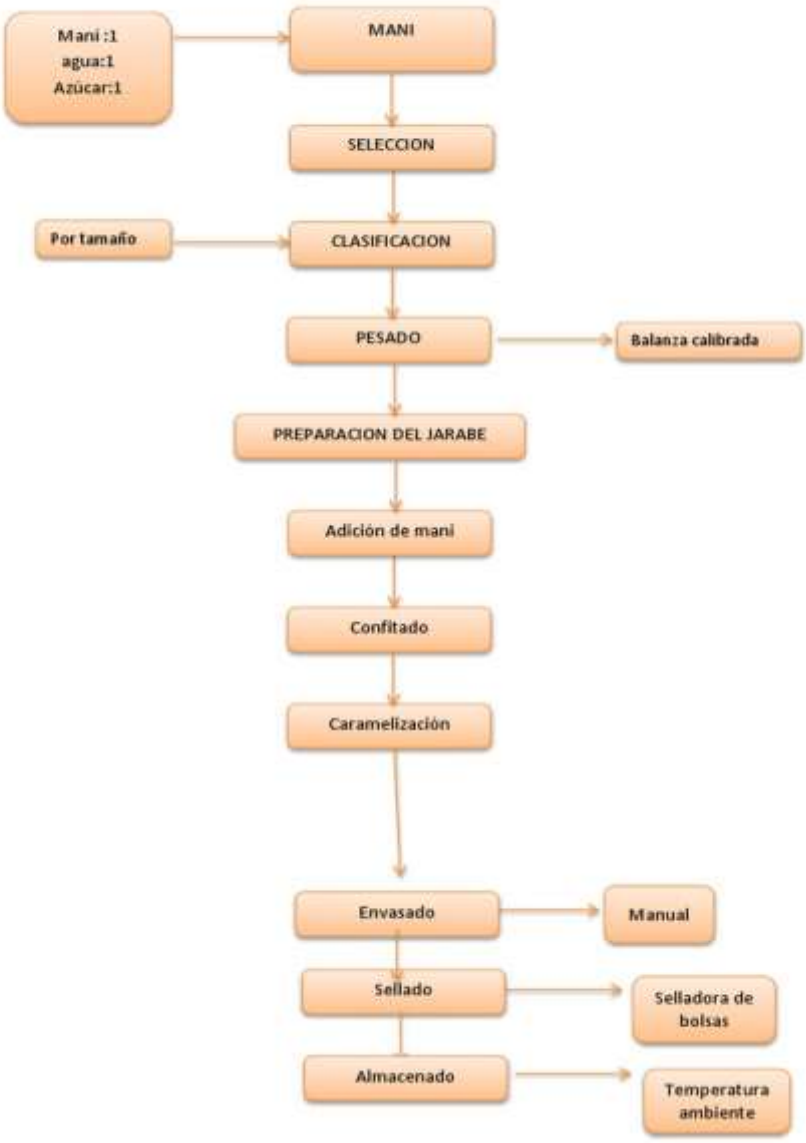
ELABORACIÓN DE MANI CONFITADO

Limpieza: Se ventea el maní en una bandeja para dejarlo libre de impurezas.

Calentado Se puede hacer a mano o a máquina, según las cantidades, en una olla o en un perol.

Descascarillado Se cubre el maní con una tela grande y se descascarilla. Luego se ventila hasta que esté limpio.

DIAGRAMA DE FLUJO DE MANI CONFITADO



Maní confitado. Evaluación de puntos críticos

OPERACIONES	PUNTO CRITICO
Selección de la materia prima	- Cáscara íntegra. - Tamaño y color uniforme. - Baja humedad. - Libre de hongos y contaminantes.
Selección de los insumos	- Libre de impurezas
Formulación y pesado	- Control de los pesos según fórmula.
Calentamiento	- Movimiento rápido, constante y uniforme. - Utilizar preferiblemente cuchara de madera.
Enfriamiento	- Separar rápidamente los confites, para evitar que se queden adheridos entre sí.
Envasado	- Cuente con un número adecuado de bolsas.
Sellado	- Compruebe el buen funcionamiento de la selladora

Formulación 1

INGREDIENTES	PESO
MANI	1 kg
AZUCAR	800 g
AGUA	500 ml

Formulación 2

La formulación porcentual y en peso para la elaboración del producto de maní confitado.

INGREDIENTES	%	PESO
MANI	50	250 g
AZUCAR	39	195 g
AGUA	10	50 ml
COCOA	0.5	2.5 g
VAINILLA	0.5	2.5 g

Mezcla de ingredientes
Colocar en una olla el azúcar, agua y la cocoa y calentar hasta ebullición.

Incorporación de maní y cocción
Incorporación del maní y cocción Cuando está hirviendo o en ebullición se procede a agregar el maní, previamente desgranado, crudo, ventilado y limpio en la olla, y se mezclan hasta que alcancen una masa uniforme. Se calienta agitando constantemente hasta que se forma el confite por primera vez. Se sigue moviendo (el azúcar volverá nuevamente a estado líquido) y se añade la esencia de vainilla. Luego de la segunda solidificación se retira del fuego.

1. En una olla deben de colocar la cantidad de maní predeterminada a fuego intermedio.
2. Luego de ello hay que colocar el agua.
3. Se debe de esperar aproximadamente unos **10 minutos.**
4. El gua se evaporará y otra parte ser absorbido por el maní.
5. Agregar la azúcar blanca y revolver suavemente
6. Le van bajando la temperatura y aprovechan en echar un poco de canela en polvo.
7. Esperar a que se enfríe y ya se puede degustar.

Manuel Fernando Villarraga Meneses
Ingeniero de Alimentos