YOGUR CASERO CON ADICIÓN DE MERMELADA INDUSTRIAL DE FRUTAS



PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR EN GRAMOS	PROCESO
YOGUR CASERO CON ADICIÓN DE MERMELADA INDUSTRIAL DE FRUTAS	LECHE ENTERA O DESNATADA CRUDA	90,407739	10000	4,520	YOGUR CASERO: SE PASTERIZA LECHE CRUDA X 30 MINUTOS A 68 GRADOS) ____ BAJAR TMPERATURA A 42 A 44 GRADOS C __ ADICIONAR CULTIVO LACTEO, INCUBAR X 5 HORAS __ ENFRIAMIENTO X 24 HORAS _ SEPARAR SABORES DE YOGUR BASES ///// SE PASTEURIZA LA LECHE HASTA 75 GRADOS X 15SEGUNDOS , SE DEJA ENFRIAR , A 42 GRADOS Y SE ADICIONAN LOS YOGURES, SE DEJA INCUBANDO TODA LA NOCHE, AL DIA SIGUIENTE SE ADICIONA MERMELADA DE FRESA, PIÑA, MORA, GUANABANA, AREQUIPE PASAS, FRUTOS ROJOS, MANGO //// LA REPLICA DE YOGUR PUEDE REALIZARCE MAXIMO HASTA REPLICA NRO 2
	YOGUR ALPINA O KUMIS -COLANTA	3,6163096	400	0,181	
	AZUCAR	5,9759515	661	0,299	
		0		0,000	
	total:	100	11.061	5,000	

ADICIÓN DE MERMELADA PARA YOGUR 16 %

PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR EN GRAMOS	PROCESO
MERMELADA INDUSTRIAL DE FRUTAS PARA YOGUR DE TODO TIPO	PIÑA EN TROZITOS, MELOCOTON, FRESAS	57,94702	700	135,02	ADICIÓN DE MERMELADA PARA YOGUR :16 % BACTERIAS DE LOS YOGURES: LACTOBACILLUS BULGARICOS Y ESTREPTOCOCOS THERMOPHILUS
	AZUCAR BLANCA	41,390728	500	96,44	
	PECTINA CITRICA RAPIDA DE ALTO METOXILO	0,4966887	6	1,16	
	ESENCIA Y COLORANTE AMARILLO HUEVO	0,1655629	2	0,39	
	total:	100	1.208	233,00	