YOGUR GRIEGO



PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR EN GRAMOS	PROCESO
YOGUR GRIEGO	LECHE ENTERA CRUDA	88,888889	1000	4444,44	YOGUR CASERO: SE PASTERIZA LECHE CRUDA PONER A HERVIR, INMEDIATAMENTE HIERVA SE APAGA Y SE ENFRIA) ____ 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
	YOGUR GRIEGO Y EN CASO DE TENER MEDIO DE CULTIVO LE ADICONAMOS 12,5 GRAMOS	11,111111	125	555,56	
	total:	100	1.125	5000,00	

PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR EN GRAMOS	PROCESO
total:	FRESAS PICADAS	66,050198	1000	990,75	BACTERIAS DE LOS YOGURES: LACTOBACILLUS BULGARICOS Y ESTREPTOCOCOS THERMOPHILUS
	AZUCAR	33,025099	500	495,38	
	ACIDO CITRICO - ZUMO DE LIMON	0,3963012	6	5,94	
	PECTINA CITRICA RAPIDA DE ALTO METOXILO	0,3963012	6	5,94	
	ESENCIA Y COLORANTE AMARILLO HUEVO	0,1321004	2	1,98	
	total:	100	1.514	1500,00	