HELADOS ARTESANALES - CREMA DE HELADO DE QUESO



PRODUCTO	INGREDIENTES	%	GR	FORMULADOR RECTETARIO EN GRAMOS	PROCESO
HELADO ARTESANAL CREMA DE QUESO	LECHE ENTERA DE VACA	53,237	0,500	**0,53**	PASOS: 1, RALLAR QUESO TERMINO MEDIO - 2, DIVIDIR EL AZUCAR TOTAL EN DOS PARTES , EN LA PRIMERA PARTE SE LE ADICIONA A LA LICUADORA Y LA SEGUNDA PARTYE SE LE ADICIONA EL ESPESANTE CMC Y SE TERMINA DE ADICIONAR EN LA LICUADORA, 3, LLEVAR A LICUADORA LA LECHE, LECHE EN POLVO, AZUCAR, CREMA DE LECHE, ENDULZANTE, AGUA POTABLE, ESENCIA 4. EN LA ULTIMA PARTE POR TAN SOLO 3 SEGUNDOS ADICIONAMOS EL QUESO PARA MEZCLAR DE MANERA RAPIDA Y BAJAMOS 4. ENSARTAR EN EL PALO UN TROZO DE BOCADILLO, O EN CASO DE SER AREQUIPE ADICIONAR AREQUIPE PROLECHE EN EL BASO
	AZUCAR MANUELITA	12,777	0,120	**0,13**	
	CREMA DE LECHE COLANTA / DEL NORTE, BETANIA, O CREMA DE BATIR WHIPPIN CREAM MARCA SAPUTO O RICHS	12,777	0,120	**0,13**	
	ENDULZANTE SPLENDA	0,319	0,003	**0,00**	
	CMC (CARBOXIMETIL CELULOSA)	0,319	0,003	**0,00**	
	LECHE EN POLVO COLANTA	3,194	0,030	**0,03**	
	AGUA POTABLE	4,259	0,040	**0,04**	
	QUESO DE BANCO - O QUESO BLANCO RALLADO	12,777	0,120	**0,13**	
	ESENCIA DE QUESO	0,021	0,000	**0,00**	
	total:	100,0	0,939	**1,000**	