



CONSULTOMAQ

Consultoria e Máquinas para Salgados

MANUAL DEL USUARIO MASSEIRAS



MEZCLA MASA
TURBO 5KG



MEZCLA MASA
TURBO 5KG MAX



MEZCLA MASA
TURBO 10KG



MEZCLA MASA
TURBO 10KG MAX



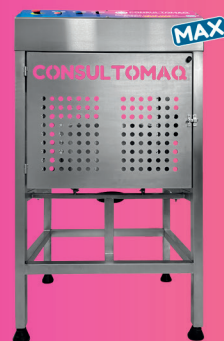
MEZCLA MASA
TURBO 15KG



MEZCLA MASA
TURBO 15KG MAX



MEZCLA MASA
TURBO 25KG



MEZCLA MASA
TURBO 25KG MAX

**MÁQUINAS QUE AUMENTAN
SU LUCRO Y PRODUCCIÓN**

INTRODUCCIÓN:

¿Cómo garantizar una mayor eficiencia en la producción de tus bocadillos y, además, obtener una buena ganancia?

En este manual, entrarás en contacto con el conocimiento especial que hemos adquirido a lo largo de nuestra historia, ya que somos la única empresa en el sector fundada por una familia de expertos en bocadillos con más de 35 años de experiencia en el segmento.

En este manual encontrarás toda la información sobre la preparación de masas.

ENTONCES,
SIN DEMORAS Y SIN COMPLICACIONES,
¿EMPEZAMOS A APRENDER?

0800 940 0603



<https://www.consultomaq.com.br/>



Rod. Celso García Cid, 830 - Jardim Sabara,
Londrina - PR, 86066-230



ÍNDICE

RECETAS Y CONSEJOS.....	4-14
• MASA PARA BOCADILLOS.....	4-7
• MASA PARA EMPANADA.....	8-9
• MASA DE CHURROS.....	10-13
• CÓMO EMPANAR CORRECTAMENTE LOS BOCADILLOS.....	14

MASA PARA BOCADILLOS

AL UTILIZAR LA AMASADORA DE 5KG

INGREDIENTES:

- 1,5L de leche
- 1,5L de agua
- 2kg de harina de trigo
- 75g de margarina (80 lípidos)
- 75g de aceite
- 50g de caldo de pollo
- 35g de condimento completo

MODO DE PREPARACIÓN:

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora (excepto la harina) y encender el fuego.
- Encender el batidor de la amasadora de vez en cuando para evitar que los ingredientes se quemen o se peguen al fondo de la amasadora.
- Agregar la harina solo cuando la mezcla de ingredientes esté hirviendo. Bajar el fuego. Cocinar la masa a fuego lento durante 3 minutos. Después de ese tiempo, apagar el fuego.
- Encender el batidor y dejar que la masa se bata durante otros 3 minutos. (Si se trata de una amasadora modelo MAX, girar el potenciómetro al n°5 con el fuego encendido; después de apagar el fuego, aumentar la velocidad al n°8). Retirar la masa de la olla y extenderla en una mesa para que se enfríe.

****RENDIMIENTO APROXIMADO DE 5KG POR MASA****

AL UTILIZAR LA AMASADORA DE 10KG

INGREDIENTES:

- 3L de leche
- 3L de agua
- 4kg de harina de trigo
- 225g de margarina (80 lípidos)
- 225g de aceite
- 150g de caldo de pollo
- 100g de condimento completo

MODO DE PREPARACIÓN:

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora (excepto la harina) y encender el fuego.
- Encender el batidor de la amasadora de vez en cuando para evitar que los ingredientes se quemen o se peguen al fondo de la amasadora.
- Agregar la harina solo cuando la mezcla de ingredientes esté hirviendo. Bajar el fuego. Cocinar la masa a fuego lento durante 4 minutos. Después de ese tiempo, apagar el fuego.
- Encender el batidor y dejar que la masa se bata durante otros 4 minutos. (Si se trata de una amasadora modelo MAX, girar el potenciómetro al n°5 con el fuego encendido; después de apagar el fuego, aumentar la velocidad al n°8). Retirar la masa de la olla y extenderla en una mesa para que se enfríe.

****RENDIMIENTO APROXIMADO DE 10KG POR MASA****

AL UTILIZAR LA AMASADORA 15KG

INGREDIENTES:

- 4L de leche
- 5L de agua
- 5kg de harina de trigo
- 300g de margarina (80 lípidos)
- 300g de aceite
- 200g de caldo de pollo
- 140g de condimento completo

MODO DE PREPARACIÓN:

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora (excepto la harina) y encender el fuego.
- Encender el batidor de la amasadora de vez en cuando para evitar que los ingredientes se quemen o se peguen al fondo de la amasadora.
- Agregar la harina solo cuando la mezcla de ingredientes esté hirviendo. Bajar el fuego. Cocinar la masa a fuego lento durante 5 minutos. Después de ese tiempo, apagar el fuego.
- Encender el batidor y dejar que la masa se bata durante otros 5 minutos. (Si se trata de una amasadora modelo MAX, girar el potenciómetro al n°5 con el fuego encendido; después de apagar el fuego, aumentar la velocidad al n°8). Retirar la masa de la olla y extenderla en una mesa para que se enfríe.

****RENDIMIENTO APROXIMADO DE 15KG POR MASA****

AL UTILIZAR LA AMASADORA 25KG

INGREDIENTES:

- 7,5L de leche
- 7,5L de agua
- 10kg de harina de trigo
- 800g de margarina (80 lípidos)
- 800g de aceite
- 400g de caldo de pollo
- 300g de condimento completo

MODO DE PREPARACIÓN:

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora (excepto la harina) y encender el fuego.
- Encender el batidor de la amasadora de vez en cuando para evitar que los ingredientes se quemen o se peguen al fondo de la amasadora.
- Agregar la harina solo cuando la mezcla de ingredientes esté hirviendo. Bajar el fuego.
Cocinar la masa a fuego lento durante 10 minutos. Después de ese tiempo, apagar el fuego.
- Encender el batidor y dejar que la masa se bata durante otros 10 minutos. (Si se trata de una amasadora modelo MAX, girar el potenciómetro al n°5 con el fuego encendido; después de apagar el fuego, aumentar la velocidad al n°8). Retirar la masa de la olla y extenderla en una mesa para que se enfríe.

****RENDIMIENTO APROXIMADO DE 25KG POR MASA****

MASAS PARA EMPANADAS

AL UTILIZAR LA AMASADORA 5KG

INGREDIENTES:

- 2,7kg de harina de trigo
- 1,4kg de manteca de cerdo
- 65g de sal
- 40g de azúcar
- 400ml de refresco de guaraná

MODO DE PREPARACIÓN:

- Todos los ingredientes deben estar bien fríos, incluida la harina.
- Mezclar todos los ingredientes.

****RENDIMIENTO APROXIMADO DE 4,6KG POR MASA****

AL UTILIZAR LA AMASADORA 10KG

INGREDIENTES:

- 5,4kg de harina de trigo
- 2,8kg de manteca de cerdo
- 130g de sal
- 80g de azúcar
- 800ml de refresco de guaraná

MODO DE PREPARACIÓN:

- Todos los ingredientes deben estar bien fríos, incluida la harina.
- Mezclar todos los ingredientes.

****RENDIMIENTO APROXIMADO DE 9,2KG POR MASA****

AL UTILIZAR LA AMASADORA 5KG

INGREDIENTES:

- 13,4kg de harina de trigo
- 6,750kg de manteca de cerdo
- 320g de sal
- 190g de azúcar
- 2L de refresco de guaraná

MODO DE PREPARACIÓN:

- Todos los ingredientes deben estar bien fríos, incluida la harina.
- Mezclar todos los ingredientes.

****RENDIMIENTO APROXIMADO DE 22,660KG POR MASA****

MASAS PARA CHURROS

AL UTILIZAR LA AMASADORA 5KG

INGREDIENTES:

- 2.250ml de agua
- 1,250kg de harina de trigo
- 250g de harina de maíz (fubá)
- 150g de margarina
- 250g de azúcar
- 15g de sal
- 1 cucharada de esencia de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN:

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora, excepto la harina de maíz y la harina de trigo. Mezclar de vez en cuando para evitar que los ingredientes se quemen en el fondo de la olla.
- Cuando los ingredientes hiervan bien, bajar el fuego y agregar la harina de trigo (si se trata de una amasadora MAX, colocar el potenciómetro en el n°5).
- Después de 2 minutos, agregar la harina de maíz, dejar batir durante 3 minutos más y apagar el fuego, batiendo durante otros 3 minutos (si se trata de una amasadora MAX, colocar el potenciómetro en el n°8).

****RENDIMIENTO APROXIMADO DE 4,6KG POR MASA****

AL UTILIZAR LA AMASADORA 10KG

INGREDIENTES:

- 4.500ml de agua
- 2,500kg de harina de trigo
- 500g de harina de maíz (fubá)
- 300g de margarina
- 500g de azúcar
- 30g de sal
- 2 cucharadas de esencia de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN:

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora, excepto la harina de maíz y la harina de trigo. Mezclar de vez en cuando para evitar que los ingredientes se quemen en el fondo de la olla.
- Cuando los ingredientes hiervan bien, bajar el fuego y agregar la harina de trigo (si se trata de una amasadora MAX, colocar el potenciómetro en el n°5).
- Después de 2 minutos, agregar la harina de maíz, dejar batir durante 4 minutos más y apagar el fuego, batiendo durante otros 4 minutos (si se trata de una amasadora MAX, colocar el potenciómetro en el n°8).

****RENDIMIENTO APROXIMADO DE 9,2KG POR MASA****

AL UTILIZAR LA AMASADORA 15KG

INGREDIENTES:

- 6.750ml de agua
- 3,750kg de harina de trigo
- 750g de harina de maíz (fubá)
- 450g de margarina
- 750g de azúcar
- 45g de sal
- 3 cucharadas de esencia de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN:

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora, excepto la harina de maíz y la harina de trigo. Mezclar de vez en cuando para evitar que los ingredientes se quemen en el fondo de la olla.
- Cuando los ingredientes hiervan bien, bajar el fuego y agregar la harina de trigo (si se trata de una amasadora MAX, colocar el potenciómetro en el n°5).
- Después de 2 minutos, agregar la harina de maíz, dejar batir durante 4 minutos más y apagar el fuego, batiendo durante otros 4 minutos (si se trata de una amasadora MAX, colocar el potenciómetro en el n°8).

****RENDIMIENTO APROXIMADO DE 12,500KG POR MASA****

AL UTILIZAR LA AMASADORA 25KG

INGREDIENTES:

- 13.500ml de agua
- 7,500kg de harina de trigo
- 1,500g de harina de maíz (fubá)
- 900g de margarina
- 1,500g de azúcar
- 90g de sal
- 6 cucharadas de esencia de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN:

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora, excepto la harina de maíz y la harina de trigo. Mezclar de vez en cuando para evitar que los ingredientes se quemen en el fondo de la olla.
- Cuando los ingredientes hiervan bien, bajar el fuego y agregar la harina de trigo (si se trata de una amasadora MAX, colocar el potenciómetro en el n°5).
- Después de 2 minutos, agregar la harina de maíz, dejar batir durante 10 minutos más y apagar el fuego, batiendo durante otros 4 minutos (si se trata de una amasadora MAX, colocar el potenciómetro en el n°8).

****RENDIMIENTO APROXIMADO DE 24,900KG POR MASA****

CÓMO EMPANAR CORRECTAMENTE LOS BOCADILLOS

Empanar es una técnica culinaria bastante popular que se puede aplicar a verduras, bocadillos de fiesta y carnes en general para conferir crocancia, textura y sabor especial a la comida. Básicamente, consiste en cubrir toda la superficie del alimento con una capa uniforme de pan rallado y, luego, freír por inmersión o cocinar en una sartén engrasada con un poco de aceite. Aunque el procedimiento es simple, es necesario conocer bien los pasos para que el empanado no se desprenda durante la fritura o quede con fallas en la cobertura. Aquí tienes todos los detalles para usar el empanado con éxito en tu cocina.

INGREDIENTES:

- 3L de agua
- 300g de harina de trigo

MODO DE PREPARACIÓN:

Paso 1 – Empana tus bocadillos inmediatamente después de modelarlos, es decir, con la masa fría. De esta manera, la harina para empanar se adherirá mejor al bocadillo, garantizando una cobertura uniforme.

Paso 2 – ¿Quieres darle más sabor a tus bocadillos? Añade a la harina de pan rallado hierbas finas, orégano o caldo de pollo, por ejemplo.

Paso 3 – Para mantener la mezcla de empanado conservada durante más tiempo, es importante guardarla en el refrigerador.

Paso 4 – Usa agua con harina de trigo para hacer una especie de “crema” y moja los bocadillos antes de pasarlos por el pan rallado. Esto ayudará a que el empanado se adhiera mejor y a que el bocadillo se conserve por más tiempo sin deteriorarse tan rápido.

CÓMO FREÍR LOS BOCADILLOS

Para freír los bocadillos, utiliza una temperatura de 200°C, friendo aproximadamente 20 a 25 unidades por tanda. El tiempo mínimo de fritura es de 1 minuto y el máximo de 2 minutos.

Advertencia Importante: Las instrucciones proporcionadas para freír bocadillos salados no están destinadas para su uso con las amasadoras. Estas máquinas están diseñadas para mezclar y cocinar masas, pero no son adecuadas para freír. Intentar freír en la amasadora puede provocar sobrecalentamiento, daños al equipo y riesgos de seguridad. Siempre utilice el equipo de fritura adecuado según lo especificado.



CONSULTOMAQ

Quien tiene, habla bien!

FREIDORA ELECTRICA CONTINUA

Optimice su tiempo con un equipo seguro y rápido.





CONSULTOMAQ

Quien tiene, habla bien!



0800 940 0603

Rodovia Celso Garcia Cid, 830 - Londrina/PR

al.consultomaq.com.br