

PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE MUFFIN DE QUESO SIN GLUTEN NI FIBRA

REIVINDICACIONES:

- 5
- 10
- 15
- 20
- 25
- 30
- 35
- 40
1.
2.
- Composición de un muffin de queso con características físicas y organolépticas de un muffin tradicional, pero sin hidratos de carbono, gluten o fibra CARACTERIZADO por una composición única de dos tipos de quesos: queso paipa y queso tipo parmesano, huevo, piel de cerdo deshidrata, tostada y molida, sorbato de potasio como conservante, goma xantana como aglutinante y espesante, monoglicéridos esterificados con ácido láctico como mejorador de masas y amasijos de panadería, donde el 40% hasta 50% del total del peso del muffin es queso y porcentaje restante está dividido en leche, huevo y harina de chicharrón; donde la composición de mezcla para muffin como base alimenticia se mezcla con huevo que se combina con harina de chicharrón, con goma xantana como agente espesante y sorbato de potasio como conservante; donde el queso está presente en una tasa comprendida entre 35% hasta 55% del peso de la combinación, harina de chicharrón en 10% hasta 30% del peso, crema tipo pastelera un 28% hasta 40% del peso, agente espesante entre 0,01% y 0,03% del peso la combinación, conservantes entre 0,01% y 0,02% del peso la combinación; y donde 22.400g repartidos en 280 unidades de 80g tiene una composición de queso paipa 3.5kl hasta 7.5kl, Queso Parmesano 0.8kl hasta 3.8kl, Harina de chicharrón 0,1kl hasta 1,5kl, Polvo de hornear 0,010kl hasta 0,1kl, Harina de chicharrón 0,3kl hasta 5,3kl, Huevos 150kl hasta 280kl, Leche 5,8kl hsta 11,8kl, monoglicéridos esterificados con ácido láctico 0,001kl hasta 0,5kl, Sorbato de potasio 0,005kl hasta 0,1kl, Desmoldante con aceites vegetales, cera vegetal y lecitina 0,5kl hasta 1,5kl.
- Proceso de obtención de muffin listo para el consumo en una dieta de personas y de pacientes con problema de sobre-peso, obesidad, diabetes, celíacos y patologías específicas en su alimentación con características físicas y organolépticas de muffin tradicional, pero sin hidratos de carbono, gluten o fibra CARACTERIZADO por las siguientes etapas:
- Lavar, desinfectar romper y separar claras de yemas de huevo y reservar las claras en nevera tapadas con papel parafinado, rompiendo con una mano y verter en la mano opuesta dejando pasar la clara entre los dedos en tandas de 10 unidades para evitar la contaminación de toda la masa por un huevo dañado, en un periodo de tiempo de 70 minutos.
 - Elaborar la crema base con leche en dos calderos de 10 litros llevando a cocción por 10 minutos hasta llegar a 90°C y una vez este caliente adicionar por partes iguales a cada leche las yemas batiéndolas enérgicamente en una crema tipo pastelera, amarilla y espesa, sin detener esta etapa y sin dejar hervir la preparación; donde después de introducir las yemas, el batido dura 8 minutos y terminada la cocción, trasladar la crema a recipiente plástico y cubrir con papel parafinado por un periodo de 40 minutos de esta

etapa.

- Engrasar totalmente las latas de horno en un carro de horneo de siete latas durante 30 minutos.
- 5 • Esperar veinticuatro horas para elaborar la mezcla, verificación de aseo y desinfección de áreas de trabajo.
- Verificar cantidades, ingredientes y utensilios en un periodo de 120 minutos, donde los utensilios son: bandejas plásticas, Disco para procesador rayador, licuadora industrial, gramera, cuchillos, tabla de cortes, espátulas de caucho, mangas para porcina, cuchara medidoras, latas lavadas y engrasadas.
- 10 • Elaborar en un periodo de 120 minutos la mezcla de la siguiente manera con todos los ingredientes incorporados sin dejar sobrantes:
 - Rayar queso por separado.
 - Preparar mezcla solida: en la artesa llevar los dos quesos rayados y la harina de chicharrón.
 - 15 - Homogeneizar la crema base licuando la base pastelera preparada el día anterior
 - Hidratar el sorbato de potasio diluido en 500cm3 de agua y adicionar.
 - Licuar monoglicéridos esterificados con ácido láctico independientemente y la goma xanthan independientemente.
 - Adicionar los licuados a la mezcla sólida.
 - 20 - Mezclar en la artesa todos los ingredientes sólidos, la base pastelera con los aditivos de conservación y panadería hasta obtener una mezcla esponjosa y pegajosa.
 - Incorporar las claras montadas del principio del proceso, donde las yemas se usaron en la base pastelera y las claras se reservaron en la nevera, batiendo de manera envolverte hasta que se ponga esponjosa.
 - 25 • Dividir la mitad de la mezcla y adicionar un litro de clara a punto de nieve adicional por 20 minutos, mezclar y porcionar con manga.
 - Precalentar horno a 170°C hasta 200°C, llevar al horno por 50 minutos hasta 60 minutos por 155°C hasta 170°C, dorar los muffins y despegar de la lata.
 - Sacar del horno enfriar 30 minutos, voltearlos y dejarlos enfriar por 40 minutos adicionales,
 - 30 empacar y refrigerar por cinco días en refrigeración.