



Fecha publicación: 12/05/2007

NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

CUCURUCHOS – MEZCLA DE LOS INGREDIENTES Y PREPARADO DEL BATIDO

El procedimiento de mezcla de ingredientes es sencillo y podría resumirse de esta forma:

- Se pone el agua en el mezclador.
- Se agrega la lecitina de soja líquida, el bicarbonato de sodio y de amonio y la sal.
- Se pone en funcionamiento el mezclador y se agrega el almidón y entonces se agregan pequeñas cantidades de harina lentamente.
- Después de que la harina de trigo está totalmente mezclada, se agrega la grasa y la emulsión de lecitina (preferentemente pre-calentada).
- Se mezcla por un par de minutos (aprox. 3-4 minutos) hasta que se homogeniza.
- Se pasa a través de una malla de alambre (cedazo) para quitar los trozos o terrones.

La mezcla lista se mantiene en buenas condiciones durante aproximadamente 2-3 horas.

A continuación se prepara la masa de batido. Se sabe que la calidad de la oblea depende de la exactitud del pesado de los ingredientes y de la mezcla de los mismos. En el curso del proceso de mezclado, la consistencia cambia debido al material que se va disolviendo e hidratando, al desarrollo del gluten y a las reacciones con los otros materiales crudos, incluso el aire.

Cuando se alcanza cierta consistencia, el proceso de mezclado está acabado, particularmente cuando el mezclado uniforme de todos los ingredientes permite un flujo liso de la masa en las placas de cocción o en los reservorios de masa de los conos.

Es aconsejable dejar la masa durante 5 minutos, y luego pasarla a través de un cedazo para retener las partículas que no hayan sido disueltas completamente. La masa se hinchará nuevamente. En caso de emplear una harina con un nivel de molienda más grosero que el recomendado, la masa debe dejarse durante aproximadamente 10 minutos. Cuanto más tiempo pueda descansar la masa, mejor será su fluidez.

El procedimiento de mezclado de la masa se realiza generalmente en mezcladores de alta velocidad. Dependiendo del tipo de máquina y del volumen de carga, el período de mezclado está entre 3 y 10 minutos. El amasado suficiente también es importante para obtener una superficie brillante de la hoja de la oblea.

Se emplean dos procedimientos de mezclado:

- **Fase única.** Todos los componentes, incluso el agua se vierten directamente en el mezclador.
- **Multi-etapas.** Primero se mezcla la materia seca por completo con aproximadamente la mitad de la materia líquida. Luego se agrega el líquido restante hasta que la suspensión muestre el flujo adecuado.



Todas las materias primas y los aditivos, excepto la harina, se mezclan con la cantidad restante de líquido, hasta que estén completamente homogeneizados. Después de eso, se agrega la harina.

Un factor importante a considerar es la temperatura de la masa. Esta debe tener una temperatura de 20-25°C, ya que a mayor temperatura se corre el riesgo de que la masa se vuelva agria.

Sintetizando, el proceso de mezclado y batido es importante porque es el momento en el que se están disolviendo y se están inflando los componentes de la harina. Esto es determinante para la calidad del proceso de cocción y para estipular la demanda de energía durante la cocción, ya que el agua agregada durante la preparación de la masa tiene que ser vaporizada durante el proceso térmico.

Por lo tanto, la cantidad de agua de la receta debe aumentarse o debe disminuirse según el tipo de harina (su calidad, su contenido en gluten), debido a que tiene características de absorción de agua diferente.

Autor: Lic. Daniel Pottí

Mundohelado Consulting España

<http://www.mundoheladoconsulting.com>