



FICHA TÉCNICA PREELIMINAR

MANTIZ

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 30 septiembre 2020

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN:

Sistema a partir de caseína renina, almidones modificados, sólidos de leche, sales fundentes, estabilizante, emulsivo y conservador.

APLICACIONES:

Queso tipo Mozzarella y/o Manchego.

2. FÓRMULA SUGERIDA PARA ELABORACIÓN DE QUESO TIPO OAXACA

| MATERIA PRIMA | COMPOSICIÓN % |
|---------------|---------------|
| Agua | 45.0 |
| Grasa | 15.0 |
| Mantiz | 25.0 |
| Total | 85.0 |

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS PARA LA BASE MANTIZ

EN MALAXADORA DE DOBLE LISTÓN Y ENCHAQUETADA.

1. Fundir la grasa 45-50 °C.
2. Agregar el sistema Mantiz.
3. Mezclar bien hasta deshacer todos los grumos.
4. Agregar el agua caliente a 50 °C ± 1 °C.
5. Calentar a una temperatura de 70-71°C sin dejar de mezclar.
6. Manteniendo la temperatura (70-71 ° C) agregar la cuajada dependiendo el porcentaje que se desea extender.
7. Se vuelve a elevar la temperatura a 70 °C máximo.
8. Se mezcla hasta obtener una pasta homogénea y posteriormente se retira.
9. Bajar en moldes.
10. Empacar y refrigerar.

Obtención de
Queso
Mozzarella 100
% análogo

VENTAJAS: Debido a su excelente mezcla de ingredientes, los quesos análogos o extendidos presentan buen rayado, rebanado y fundido.

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

El queso se puede rebanar y rallar al tercer día de haberse elaborado.

Se recomienda escurrir y drenar lo más posible el agua en la cuajada para que no quede flojo el queso.