

Premium **TORTILLA** AMELIORANT



**Répond à tous
les critères pour
une tortilla
parfaite**



Diamètre



Forme



Moelleux



Bords réguliers



Opacité



Adhérence



Superposition



Roulabilité



Premium TORTILLA AMÉLIORANT

RECETTE

Mise en oeuvre :

1. Peser les ingrédients secs dans le bol du mixeur et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'ils soient uniformes.
2. Y ajouter les ingrédients liquides puis le réducteur.
3. Mélanger la pâte à la vitesse 1 pendant 2 minutes, racler au besoin, et mélanger 4 minutes supplémentaires à la vitesse 2.
4. Mettre la pâte en boule et la couvrir pendant 10 minutes.
5. Diviser la pâte en portion de 50g $\pm$ 0,1g, mettre en boule à la main et les couvrir pendant 10 minutes supplémentaires.
6. Aplatir les boules de pâte dans la presse à tortilla, à 170°C et laisser reposer une seconde.
7. Terminer la cuisson des tortillas sur une plaque électrique à 250°C, 8 à 12 secondes sur chaque face.

Ingrédients	Qté (%)
Farine	100
Bicarbonate de soude	0.90
Sodium Acid Pyrophosphate 28	1.30
Sel de table	1.25
Sucre	3.00
Améliorant Tortilla AB Mauri	2.5
Propionate de calcium	0.38
Sorbate de Potassium	0.30
Glycérine	4.00
Réducteur (huile de palme)	10.00
Eau	49.00

Caractéristiques et avantages de la gamme Tortilla

