

MIX TAMALES



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7660
CÓDIGO BACKALDRIN: 4012

backaldrin[®]

MIX TAMALES

backaldrin®

Harina de maíz para preparar **diferentes tipos de tamales** dulces y salados con textura y sabor tradicional, en hoja de maíz y hoja de plátano.



PRESENTACIÓN

10 kg



VIDA ÚTIL

4 Meses



CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco y seco.



VENTAJAS



Estandarización de producto.



Mayor vida útil de la harina en comparación con la harina de maíz artesanal.



Versatilidad: se pueden hacer tanto tamales dulces como salados, en hoja de plátano o de maíz.



Buena humedad en el producto terminado, se mantiene a largo de su vida en anaquel.

RECETA

MIX TAMALES

INGREDIENTES

Tamales Salados

1 kg	Harina preparada para Mix Tamales
15 g	Sal (opcional)
600 g	Grasa*
1.5 kg	Agua o caldo

Tamales Dulces

1 kg	Harina preparada para Mix Tamales
280 g	Azúcar
500 g	Grasa*
1.5 kg	Agua

PROCEDIMIENTO

1. Agregar a la batidora (aditamento globo) la grasa de su preferencia, mezclar durante 5 min. en velocidad alta.
2. Añadir la sal o el azúcar al backaldrin Mix Tamales, según sea el caso.
3. Mezclar el backaldrin Mix Tamales con la grasa, añadiendo el agua o caldo (pollo, cerdo, res o verduras) poco a poco. Mezclar por 3 min. en velocidad baja.
4. Para formar los tamales, en hojas de maíz previamente húmedas, colocar aproximadamente 130 g de masa y el relleno de su preferencia. Cantidades sugeridas: Pollo en salsa verde: 50 g.; Pasas o piña: 20 g.
5. Cocer en vaporera por aproximadamente 1 hr 30 min a 2 hrs. o hasta que la masa se despegue de la hoja.
6. Enfriar.

* Manteca de cerdo, Manteca vegetal, Mantequilla o Mixta.

* Mixta (50% Manteca de cerdo + 50% Manteca vegetal)

