

# Proceso de fabricación de galletas blandas

## CÓMO HACER UNA GALLETA BLANDA?

### Proceso de fabricación de galletas

Mezcla de harina, formación de galletas suaves, horneado de galletas, rociado de aceite, apilamiento de galletas, enfriamiento y esterilización, empaquetado de galletas.

### Diagrama de flujo del proceso de producción de galletas



S/N	Artículo	Cantidad
1	Mezclador de harina	1 set
2	Máquina formadora de galletas cortadas en rollo	1 set
3	Horno de túnel 10 meters?Electrical type?	1 set
4	Pulverizador de aceite	1 set
5	Cinta transportadora de refrigeración de la red	1 set
6	Caja de control eléctrico	1 set
7	Moldes de galletas	2 sets
EQUIPOS OPCIONALES		
8	Almohada Máquina de embalaje	1 set
9	Máquina automática de sándwiches de galletas 2+1	1 set

## Proceso de fabricación de galletas

### 1. Material de mezcla

Mezclando la materia prima de la harina de trigo, el azúcar, juntos.

A la máquina moldeadora

A. El contenido de humedad de la masa de galletas blandas está preferentemente entre el 16% y el 18%

B. La temperatura de la preparación de la masa: Generalmente, la temperatura de la harina se ajusta con la temperatura del agua. La temperatura de mezclado de la masa crujiente se controla generalmente en 22?28?.

### 2. La formación:

Añadir la masa preparada a la tolva de alimentación de la máquina formadora de rollos. Debajo del rodillo de la tolva de alimentación. El material entra en el molde del rodillo y se compacta.

Formar una superficie inferior relativamente limpia del blanco de la galleta. A medida que el rodillo moldeador gira más hacia abajo. La galleta en blanco toca la cinta transportadora de lona horizontal. Y se libera del molde bajo la acción del rodillo liberador de goma.

La galleta puede ser de diferente forma y patrón, de diferente tamaño...

Cambiando los moldes de la máquina, como redondos, cuadrados, corazón, triángulo, flor, etc.

### 3. Horneando:

Porque la fórmula de la galleta blanda contiene más aceite y azúcar. Hay menos aglutinante en la masa. Por lo tanto, la humedad de la masa se evapora fácilmente. Entonces el proceso de horneado de las galletas crujientes a menudo adopta el proceso de horneado "temperatura más alta. tiempo de horneado más corto".

En la producción real. La temperatura de cocción apropiada dependerá de la dureza, el tamaño de la galleta en blanco. En términos generales. La temperatura en el área frontal del horno es 250?280?. La temperatura en la zona central es 220?240?. La temperatura en la zona trasera es 180?200?. A esta temperatura de cocción. El tiempo de cocción es de 5 a 6 minutos.

#### 4. Pulverización de aceite

Rociar con aceite la superficie de la galleta horneada para hacerla más hermosa y deliciosa,

#### 5. Enfriamiento

Enfriar la galleta para hacerla más crujiente, para que dure más tiempo.

#### 6. Embalaje

El último paso fue empacar, puede adoptar el empaque de bolsas pequeñas