

El proceso de fabricación de galletas duras

Las principales materias primas para la fabricación de galletas duras son: harina, almidón, azúcar (utilizado en forma de jarabe), caramelo, huevos, grasa, bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio, metabisulfito de sodio, lecitina concentrada, especias, etc.

EL PROCESO DE TRABAJO DE LA MÁQUINA DE HACER GALLETAS DURAS ES EL SIGUIENTE

PROCESO DE FABRICACIÓN DE GALLETAS

1. Mezclar la masa de galletas

La masa de galletas duras se mezcla generalmente con aceite, azúcar, productos lácteos, fosfolípidos y otros materiales auxiliares, agua calentada o jarabe caliente en la amasadora, y luego se agrega harina de trigo para preparar la masa. El modificador se añade cuando la masa se forma inicialmente, y el agente de carga y las especias se añaden al final del proceso de preparación. Se necesitan unos 40 minutos para hacer una masa dura. La temperatura de la masa de galletas duras es relativamente alta, generalmente se controla en 38?~40?, En invierno, se utiliza 90?~100? agua azucarada que se vierte directamente en la harina de trigo en . De esta manera, parte del gluten se desnaturalizará y solidificará durante el proceso de mezclado del polvo, reduciendo la cantidad de gluten húmedo que se forma, lo que ayudará a reducir la elasticidad y a mantener la temperatura de la masa dentro de un rango apropiado.

La masa de galletas duras debe ser relativamente blanda, y el contenido de humedad de la masa debe mantenerse en 18 ? ~ 21 ?. El polvo blando puede acortar el tiempo de amasado de la masa, aumentar la extensibilidad, debilitar la elasticidad, mejorar la crujiente del producto terminado, la masa es lisa, no es fácil de romper, y la operación es suave

2. Formación de galletas duras:

Poner la masa preparada en la tolva de alimentación de la máquina formadora de rollos.

La galleta puede ser de diferente tamaño y patrón cambiando los moldes de galletas.

3.Horneado de galletas duras

Debido al alto contenido de humedad de la masa de galletas duras, la velocidad de deshidratación de la parte media es lenta durante la cocción, y se coloca más agua durante la preparación de la galleta dura, y el tiempo de agitación es largo, el almidón y la proteína absorben el agua suficientemente, el gluten se forma más, y la masa es más elástica. Por lo tanto, el horneado a baja temperatura , Puede ser horneado durante unos 6 minutos en 225-250 ?.

4. Pulverización de aceite

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

5. Enfriamiento de galletas

La temperatura superficial de las galletas cuando están recién salidas del horno puede llegar a 180°, y la temperatura de la capa central es de aproximadamente 110°, que debe ser enfriada a 38°-40°. Debido al bajo contenido de azúcar y grasa en los ingredientes y a los grandes poros de las galletas, las galletas duras son propensas a agrietarse y agrietar el producto final. Durante el proceso de enfriamiento, no se puede utilizar la ventilación forzada para evitar que la temperatura baje demasiado rápido y el ambiente de transporte sea demasiado seco. El producto se rompe durante el almacenamiento y requiere un enfriamiento completo, lo más bajo posible a temperatura ambiente.

6. Embalaje

Requiere un enfriamiento completo, lo más cercano posible a la temperatura ambiente, esperar a que el producto por debajo de 45 ° sea empacado en la caja a tiempo, y empacado con una máquina automática de empaque de galletas.