

Processo de fabrico de biscoitos macios

COMO FAZER BISCOITOS MACIOS?

Processo de fabrico de biscoitos

Mistura de Farinha---Formação de Biscoitos---Pastelagem de Biscoitos---Upersão de óleo---Pilhamento de Biscoitos---Enfrilhamento e Esterilização ---Embalagem de bolachas

Fluxograma do processo de produção de bolachas

Fábrica de processamento de bolachas

S/N	Item	Quantidade
1	Misturador de farinhas	1 conjunto
2	Máquina de corte em rolo de biscoitos	1 conjunto
3	Forno de túnel 10 meters?Tipo eléctrico)	1 conjunto
4	Pulverizador de óleo	1 conjunto
5	Transportador de arrefecimento de correia em rede	1 conjunto
6	Caixa de controlo eléctrico	1 conjunto
7	Moldes para bolachas	2 conjuntos
EQUIPAMENTOS OPCIONAIS		
8	Máquina de embalagem de almofadas	1 conjunto

9	Máquina automática de sanduíche de bolachas 2+1	1 conjunto
---	---	------------

Processo de fabrico de biscoitos

1. Material de Mistura

Misturar a matéria-prima da farinha de trigo, açúcar, juntos.

Para a máquina de moldar

A. O teor de humidade da massa de biscoito mole é de preferência entre 16% e 18%.

B. A temperatura de preparação da massa: Geralmente, a temperatura da farinha é ajustada pela temperatura da água. A temperatura da mistura da massa estaladiça é geralmente controlada em 22?28?.

2. Moldagem:

Adicionar a massa preparada à tremonha de alimentação da máquina formadora de rolos. Sob o transporte e a espremedura do rolo de alimentação. O material entra no molde do rolo e é compactado.

Formar uma superfície relativamente limpa do fundo do biscoito em branco. À medida que o rolo do molde gira mais para baixo. O biscoito em branco toca na correia transportadora de lona horizontal. E solta-se do molde sob a acção do rolo de libertação de borracha.

A bolacha pode ter uma forma e um padrão diferentes, de tamanho diferente.

Trocando os moldes. tais como redondo, quadrado, coração, triângulo. flor, etc.

3. Cozedura :

Porque a fórmula das bolachas Soft contém mais óleo e açúcar. Há menos aglomeração na massa. Por conseguinte, a humidade na massa evapora-se facilmente. Depois, o processo de cozedura de biscoitos estaladiços adopta frequentemente o processo de cozedura "a temperatura mais alta. menor tempo de cozedura".

Na produção real. A temperatura de cozedura apropriada dependerá da dureza, tamanho do biscoito em branco. A temperatura na área frontal do forno é 250?280?. A temperatura na zona central é 220?240?. A temperatura na zona posterior é 180?200?. A esta temperatura de cozedura. O tempo de cozedura é de 5 a 6 minutos.

4. Pulverização de óleo

Pulverização de óleo na superfície do biscoito cozido para tornar o biscoito mais bonito e

delicioso,

5.Refrigeração

Resfriar o biscoito para o tornar mais crocante,manter longo tempo de vida

6.Embalagem

O último passo foi a embalagem,pode adoptar a embalagem de pequenos sacos