

Processo de fabrico de bolachas duras

As principais matérias-primas para o fabrico de bolachas duras são: farinha, amido, açúcar (utilizado sob a forma de xarope), caramelo, ovos, gordura, bicarbonato de amónio, bicarbonato de sódio, metabissulfito de sódio, lecitina concentrada, especiarias, etc.

PROCESSO DE TRABALHO DA MÁQUINA DE FAZER BOLACHAS DURAS COMO ABAIXO

PROCESSO DE FABRICO DE BISCOITOS

1. Misturar a massa das bolachas

A massa de Biscuit dura é geralmente misturada com óleo, açúcar, produtos lácteos, fosfolípidos e outros materiais auxiliares, água aquecida ou xarope quente na amassadeira, e depois adicionada farinha de trigo para preparar a massa. O modificador é adicionado quando a massa é inicialmente formada, e o agente de volume e as especiarias são adicionados no final do processo de preparação. A temperatura da massa dura para biscoitos é relativamente alta, geralmente controlada em 38?~40?, No Inverno, utilize 90?~100? água açucarada directamente na farinha de trigo . Desta forma, parte do glúten será desnaturada e solidificada durante o processo de mistura em pó, reduzindo a quantidade de glúten húmido formado, o que ajudará a reduzir a elasticidade e manter a temperatura da massa dentro de uma gama adequada.

A massa dura para biscoitos precisa de ser relativamente mole, e o teor de humidade da massa deve ser mantido em 18 ? ~ 21 ?. O pó mole pode encurtar o tempo de mistura da massa, aumentar a extensibilidade, enfraquecer a elasticidade, melhorar a crocância do produto acabado, a massa é lisa, não fácil de quebrar, e a operação é suave

2. Moldagem de bolachas duras:

Colocar a massa preparada na tremonha de alimentação da máquina formadora de rolos.

A bolacha pode ter tamanhos e padrões diferentes, mudando os moldes das bolachas.

3. Cozedura de Biscoitos Duros

Devido ao elevado teor de humidade da massa dura da bolacha, a velocidade de desidratação da parte intermédia é lenta durante a cozedura, e é colocada mais água durante a preparação da bolacha dura, e o tempo de agitação é longo, o amido e a proteína absorvem água o suficiente, o glúten é formado mais, e a massa é mais elástica. Por conseguinte, a cozedura a baixa temperatura, pode ser cozida durante cerca de 6 minutos a 225-250 ?.

4. Pulverização de óleo

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

5. Arrefecimento de bolachas

A temperatura da superfície das bolachas quando acabam de sair do forno pode atingir 180?, e a temperatura da camada central é cerca de 110?, que deve ser arrefecida para 38?40?. Devido ao baixo teor de açúcar e gordura nos ingredientes e aos grandes poros das bolachas, as bolachas duras são propensas a rachar e rachar o produto acabado. Durante o processo de arrefecimento, a ventilação forçada não pode ser utilizada para evitar que a temperatura desça demasiado depressa e que o ambiente de transporte esteja demasiado seco. O produto é quebrado durante o armazenamento e requer um arrefecimento completo, tão baixo quanto

possível à temperatura ambiente.

6. Embalagem

Requer um arrefecimento completo, o mais próximo possível da temperatura ambiente, esperar que o produto abaixo de 45 °C seja embalado na caixa a tempo, e embalado com uma máquina automática de embalagem de bolachas.