

**TIPOS DE PREMEZCLAS Y PREPARACIONES BASICAS.**

**BUÑUELO COLMAIZ:**  
**Tabla nutricional:**

<b>Nutrition Facts/Datos de Nutrición</b>		
Servings per container/Raciones por envase		
59		
Serving size/Tamaño por Ración		1 Tbsp (17g)
Amount per serving / Cantidad por Porción		
<b>Calories/Calorías</b>		<b>60</b>
		<b>%DV/%VD*</b>
<b>Total Fat/ Grasa Total</b>	0g	<b>0 %</b>
<b>Sodium/ Sodio</b>	60 mg	<b>3 %</b>
<b>Total carbohydrates/ Carbohidrato Total</b>	15 g	<b>6 %</b>
Total sugar/ Azucares totales	1g	
Includes 1g of Added sugars /Azucares Añadidos		<b>2 %</b>
<b>Protein/ Proteínas</b>	0 g	
<b>Vitamina D/ Vitamin D</b>	0g	<b>0 %</b>
<b>Calcio / Calcium</b>	0g	<b>0 %</b>
<b>Hierro/ Iron</b>	0g	<b>0 %</b>
<b>Potasio / Potassium</b>	0g	<b>0 %</b>

\*The % Daily Value (DV) tells you how much nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice. / \* El % de valor diario (VD) le indica la cantidad de nutrientes que contribuye a la dieta diaria por ración de alimento. 2000 calorías al día son usadas como recomendación general de nutrición.



## **MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BUÑUELO.**

### **Preparación básica: Ingredientes**

- Buñuelo Colmaíz®
  - Cantidad: 1000 g
  
- Queso molido tipo costeño:
  - Cantidad: 1000 g
  
- Agua (aprox.):
  - Cantidad: 750 g



### **Preparación:**

1. Incorpore el queso molido con la mezcla de Buñuelo Colmaíz®.
2. Adicione poco a poco agua hasta formar una masa suave que no se pegue en las manos. No apriete demasiado la masa.
3. Agregue una bolita de masa de 30 g al aceite, ésta debe bajar al fondo y demorarse allí de 16 a 26 segundos y luego subir. Si la bolita sube antes de los 16 segundos, el aceite está demasiado caliente. Si no sube, el aceite está aún frío. La temperatura ideal es de 145 °C a 150 °C.
4. Termine de armar los buñuelos y proceda a freír de 10 a 12 minutos.

### **Recomendaciones:**

- Por seguridad se recomienda utilizar termómetro.
- El éxito en la preparación de los buñuelos está en la temperatura del aceite (entre 145 °C y 150 °C).
- Si el aceite está muy caliente los buñuelos se abrirán, se reventarán y quedarán crudos.
- Si el aceite está muy frío, los buñuelos pierden la forma y absorberán demasiado aceite.
- No introduzca todos los buñuelos al tiempo en el aceite, comience con 4 o 5 y cuando suban a la superficie continúe adicionándolos uno a uno, de esta manera se puede controlar mejor la temperatura del aceite.



**Ingredion Colombia S.A.**  
 Carrera 5 No. 52 – 56. A.A 6560  
 Cali, Colombia  
 t: +57 2 4315183  
 w: [Ingredion.com.co](http://Ingredion.com.co)

**PANDEBONO COLMAIZ®**  
**Tabla nutricional**

<b>Nutrition Facts/Datos de Nutrición</b>		
Servings per container/Raciones por envase		
59		
<b>Serving size/Tamaño por Ración</b>		<b>1Tbsp. (17g)</b>
<b>Amount per serving / Cantidad por Porción</b>		
<b>Calories/Calorías</b>		<b>60</b>
		<b>%DV/%VD*</b>
<b>Total Fat/ Grasa Total</b>	0g	<b>0 %</b>
<b>Sodium/ Sodio</b>	60 mg	<b>3 %</b>
<b>Total carbohydrates/ Carbohidrato Total</b>	15 g	<b>6 %</b>
Total sugar/ Azucares totales		1g
Includes 1g of Added sugars /Azucares Añadidos		<b>2 %</b>
<b>Protein/ Proteínas</b>	0g	
<b>Vitamina D/ Vitamin D</b>	0g	<b>0 %</b>
<b>Calcio / Calcium</b>	0g	<b>0 %</b>
<b>Hierro/ Iron</b>	0g	<b>0 %</b>
<b>Potasio / Potassium</b>	0g	<b>0 %</b>

\*The % Daily Value (DV) tells you how much nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice. / \* El % de valor diario (VD) le indica la cantidad de nutrientes que contribuye a la dieta diaria por ración de alimento. 2000 calorías al día son usadas como recomendación general de nutrición.



## **MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR PANDEBONO**

### **Preparación básica: Ingredientes**

- Pandebono Colmaíz®
  - Cantidad: 1000 g
  
- Queso molido tipo costeño:
  - Cantidad: 1000 g
  
- Margarina:
  - Cantidad: 250 g
  
- Agua (aprox.):
  - Cantidad: 650 g



### **Preparación:**

1. Mezcle el queso molido con la mezcla de Pandebono Colmaíz®.
2. Abra un espacio en el centro de la mezcla y adicione la margarina y parte del agua amasando vigorosamente.
3. Continúe agregando el resto del agua hasta obtener una masa de textura suave y húmeda que se pueda moldear fácilmente.
4. Arme los pandebonos a su gusto y ubíquelos sobre una bandeja previamente engrasada. Ponga los pandebonos separados por 3 cm entre sí.
5. Hornee los pandebonos por un tiempo de 10 a 12 minutos a una temperatura de 260 °C, hasta que estén dorados.

### **Recomendaciones:**

- Si el producto toma más de 12 minutos en horneo, el pandebono cambia significativamente su textura y tiende a resecarse.
- En la zona del Altiplano Cundiboyacense, la temperatura de horneo está en un rango de 250 °C a 270 °C.



Ingredion Colombia S.A.  
 Carrera 5 No. 52 – 56. A.A 6560  
 Cali, Colombia  
 t: +57 2 4315183  
 w: [Ingredion.com.co](http://Ingredion.com.co)

**ALMOJABANA COLMAIZ®**  
**Tabla nutricional:**

<b>Nutrition Facts/Datos de Nutrición</b>		
Servings per container/Raciones por envase		
83		
Serving size/Tamaño por Ración		1Tbsp. (12g)
<b>Amount per serving / Cantidad por Porción</b>		
<b>Calories/Calorías</b>		<b>45</b>
		<b>%DV/%VD*</b>
<b>Total Fat/ Grasa Total</b>	0g	<b>0 %</b>
<b>Sodium/ Sodio</b>	40mg	<b>2 %</b>
<b>Total carbohydrates/ Carbohidrato Total</b>	11g	<b>4 %</b>
Total sugar/ Azucares totales		2g
Includes 2g of Added sugars /Azucares Añadidos		<b>4 %</b>
<b>Protein/ Proteínas</b>	0g	
<b>Vitamina D/ Vitamin D</b>	0g	<b>0 %</b>
<b>Calcio / Calcium</b>	0g	<b>0 %</b>
<b>Hierro/ Iron</b>	0g	<b>0 %</b>
<b>Potasio / Potassium</b>	0g	<b>0 %</b>
*The % Daily Value (DV) tells you how much nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice. / * El % de valor diario (VD) le indica la cantidad de nutrientes que contribuye a la dieta diaria por ración de alimento. 2000 calorías al día son usadas como recomendación general de nutrición.		



## MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR ALMOJÁBANA

### Preparación básica: Ingredientes

- Almojábana Colmaíz®  
Cantidad: 500 g
  
- Queso molido tipo cuajada o campesino:  
Cantidad: 1000 g
  
- Huevo\*:  
Cantidad: 100 g
  
- Agua (aprox.):  
Cantidad: 250 g



\* Utilizar de uno a dos huevos dependiendo de la humedad del queso.

### Preparación:

1. Incorpore el queso molido con la mezcla de Almojábana Colmaíz®.
2. Abra un espacio en el centro de la mezcla y adicione los huevos (utilizar de uno a dos huevos dependiendo de la humedad del queso) y parte del agua, amasando suavemente.
3. Continúe agregando el resto de agua hasta obtener una masa de textura suave y húmeda que se pueda moldear fácilmente.
4. Arme las almojábanas a su gusto manualmente.
5. Hornee las almojábanas a 250 °C por un tiempo aproximado de 10 a 12 minutos hasta que estén doradas.

**PANDEYUCA COLMAIZ**  
**Tabla nutricional:**

NUTRIENTE	Contenido por 100 g
Energía (kcal)	352
Proteína (g)	0.2
Grasa total (g)	0
Grasa saturada (g)	0
Grasa trans (g)	0
Carbohidratos totales (g)	88.2
Azúcares totales (g) *	0
Azúcares añadidos (g) **	0
Poliolol (g)	0
Fibra Dietaria (g)	0
Sodio (mg)	150
Humedad (%)	12
Cenizas	0.3
Vitamina A (ER)	SD
Vitamina D (UI)	SD
Hierro (mg)	0.28
Zinc (mg)	<0.1
Calcio (mg)	SD



## **MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR PANDYUCA:**

### **Preparación básica: Ingredientes**

- Almojábana Colmaíz®
  - Cantidad: 1000 g
  
- Queso molido tipo costeño:
  - Cantidad: 1000 g
  
- margarina:
  - Cantidad: 100 g
  
- Huevo\*:
  - Cantidad: 100 g
  
- Agua (aprox.):
  - Cantidad: 800 - 1000 g



### **Preparación:**

1. Incorpore el queso molido con la mezcla de Pandeyuca Colmaíz®.
2. Abra un espacio en el centro de la mezcla y adicione la margarina, los huevos y parte del agua, incorpore todos los ingredientes y amase vigorosamente.
3. Continúe agregando el resto del agua hasta obtener una masa de textura suave y húmeda que se deje moldear fácilmente.
4. Arme los pandeyucas a su gusto y ubíquelos sobre una bandeja previamente engrasada. Ponga los pandeyucas separados por 5 cm entre sí.
5. Hornee a 230 °C, hasta que alcancen su máxima expansión y disminuya la temperatura del horno a 180 °C, hasta lograr el tostado deseado. Tiempo aproximado de horneado: 30 minutos.

**PRACTICREM COLMAIZ®**  
**MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA CREMOSA**

**Preparación básica: Ingredientes**

- Practicrem Colmaíz®
- Cantidad: 320 g
  
- Agua:
- Cantidad: 1 l
  
- Hielo:
- Cantidad: 550 g



**Preparación**

1. Disuelva la mezcla en polvo para preparar bebida cremosa en la mitad del agua hasta obtener una suspensión homogénea.
2. Aparte, caliente hasta hervir la otra mitad restante de agua. Adicione la mezcla previamente disuelta, agitando constantemente y sosteniendo el calentamiento.
3. Cuando comience a espesar, disminuya la temperatura y sin suspender la agitación, continúe la cocción por 5 minutos aproximadamente.
4. Transfiera a un recipiente resistente al calor y deje enfriar aproximadamente entre 3 y 4 horas.
5. Licúe la mezcla fría con 550 g de hielo hasta obtener una mezcla lisa y suave. Manténgase refrigerado. No requiere adición de sabores.
6. Sirva bien frío.

**Recomendaciones:**

- Se requiere una licuadora especial para frapeado o una licuadora industrial. Si tiene licuadora casera reemplace el hielo por agua fría.
- Después de preparada la bebida, consérvese refrigerada entre 2 °C y 6 °C, y consúmase en el menor tiempo posible.