

---

*Industrial de Alimentos, S. A.*



---

**INDUSTRIAL DE  
ALIMENTOS, S.A.**

*Poniente 146, No. 789  
Col. Industrial Vallejo  
C.P. 02300, México, D.F.  
Teléfono: (55) 5567 4022  
Fax: (55) 5567 2139  
Página web  
[www.idealimentos.com](http://www.idealimentos.com)  
Correo  
[ventas@idealimentos.com](mailto:ventas@idealimentos.com)*

---



# **HARINA DE MALTA**

**De vuelta a lo natural**



**Recetario**

# Presentación

*Somos un grupo industrial dedicado a la fabricación y comercialización de ingredientes para la industria alimenticia. Ofrecemos productos de origen natural y orgánico, con características adecuadas a los requerimientos de nuestros clientes, en materia de funcionalidad.*

*La filosofía de las empresas es ser aliados de nuestros clientes con base en un servicio profesional, lo que nos ha permitido mantener relaciones comerciales por más de cuarenta años, tanto en México, como en el mercado internacional. Contamos con tecnología de punta y un Sistema de Aseguramiento de Calidad basado en HACCP e ISO 9001: 2000.*

*Estamos conformados por cuatro compañías, dos de las cuales se encuentran en el área metropolitana y dos en la ciudad de Querétaro:*

- *Industrial de Alimentos, S.A.*
- *Complementos Alimenticios, S.A. de C.V.*
- *Compañía Agroindustrial Queretana, S. de R.L. de C.V.*
- *Productos Alimentarios El Plan, S.A. de C.V.*

*Nuestro catálogo de productos abarca los siguientes grupos funcionales:*

- *Cereales y harinas especiales*
- *Edulcorantes naturales*
- *Productos naturales secados por aspersion*
- *Productos extruidos*
- *Ingredientes multifuncionales*



# Harina de Malta

## Diastrina

### Proceso de malteo de la cebada

El proceso de malteo en la cebada genera la modificación del almidón en azúcares fermentables, compuestos nitrogenados de bajo peso molecular, enzimas (especialmente amilolíticas y proteolíticas) y compuestos que contribuyen con sabor y color característicos, adicional al conjunto de vitaminas y minerales propios de la malta.

La Harina de malta especial para panificación, es un producto de un proceso natural que desarrolla las mejores cualidades del pan, como son:

- Mayor volumen
- Aroma y sabor más apetitoso
- Corteza más crujiente
- Color más atractivo
- Miga sedosa, más suave y esponjada
- Frescura durante más tiempo

Ayuda notablemente durante el trabajo de panificación:

- Trabajo más fácil de la masa
- Menor tiempo de amasado
- Mejor horneado
- Mejora también las harinas débiles

**DIATRINA** se aplica a todo producto de panadería que utilice masa fermentada.

En el proceso de panificación, la fermentación es clave para la calidad del producto.

Durante esta etapa, la levadura actúa sobre los azúcares simples transformándolos en dióxido de carbono gaseoso y alcohol etílico, que tiene efectos en el olor, sabor, color y textura del pan resultante.

El gas producido queda atrapado en las películas que forman las proteínas del gluten, lo que contribuye al esponjamiento del pan.

La composición de la harina de trigo no es capaz de aportar azúcar suficiente para la producción de gases durante todo el periodo de fermentación. Los azúcares se producen en la harina por la acción de las enzimas alfa y beta amilasa sobre el almidón.

El trigo, en general, no contiene suficiente alfa amilasa y en ocasiones su contenido de beta amilasa es deficiente, por lo que la harina de trigo requiere reforzarse para obtener gases suficientes.

Las proteínas del gluten se modifican por la enzima proteasa, que en cantidad adecuada, hace que forme películas lo suficientemente elásticas para una óptima expansión y lo debidamente resistentes para que no se revienten, facilitando el amasado.

Las levaduras no modifican el gluten y en la harina de trigo las proteasas son prácticamente inexistentes, por lo que su adición hace mejorar la calidad del pan.

**DIATRINA** es un producto de un proceso que aprovecha las características naturales del cereal, cebada malteada, mediante su germinación controlada, para desarrollar las enzimas que actuarán sobre la harina de trigo en el pan: amilasa y proteasa.



**DIASTRINA** es un producto natural y saludable que aporta, además de las enzimas, que ayudan al acondicionamiento de la masa, sales minerales, proteínas solubles y nutrientes que aceleran la acción de la levadura haciéndola más vigorosa.

El aroma y el sabor que **DIASTRINA** proporciona, son inimitables.

La acción enzimática de **DIASTRINA**, hace que la masa se trabaje con mayor facilidad, acorta el tiempo de fermentación y mejora el horneado haciéndolo más uniforme. La coloración, aroma y sabor de los productos, así como las características de su corteza, se mejoran notablemente.

El uso más extendido de **DIASTRINA** es en la elaboración del pan francés como bolillo, telera, etc. Sin embargo, su incorporación a la harina, de todo aquel producto de panadería que utilice masa fermentada, se verá beneficiado con las características que otorga **DIASTRINA**.

La cantidad de **DIASTRINA** a emplearse, dependerá de la cantidad de harina a utilizarse y del tipo de producto que se desee elaborar; en general, se utiliza del 0.1% al 1.0% de la harina ocupada. Se recomienda hacer pruebas iniciando con la dosis más baja e ir aumentando poco a poco hasta obtener los resultados deseados.

El costo de **DIASTRINA** en comparación con los beneficios obtenidos, es sólo la diferencia entre el precio de ésta y el de la harina sustituida.



## Recetas

# Bolillo, Telera o Zepelín

## INGREDIENTES

1.0 Kg.	Harina de trigo
20 g.	Sal
20 g.	Azúcar
30 g.	Levadura fresca
10 g.	Harina de malta <b>Diastrina</b>
10 g.	Mejorante
600 ml.	Agua

## PROCEDIMIENTO

1. Mezclar los ingredientes de 3 a 5 minutos.
2. Reposar la masa 60 minutos a temperatura ambiente.
3. Refinar de 7 a 10 minutos.
4. Pesar bastones y cortar.
5. Elaborar las piezas.
6. Dejar fermentar entre 40 y 60 minutos a 35°C y 75% de humedad relativa.
7. Hornear a 230°C durante 20 minutos.



# Baguette

## INGREDIENTES

1.0 Kg.	Harina de trigo
20 g.	Sal
400 g.	Masa fuerte o masa madre por kilogramo de harina
30 g.	Levadura fresca
10 g.	Harina de malta <b>Diastrina</b>
10 g.	Mejorante
600 ml.	Agua

## PROCEDIMIENTO

1. Mezclar los ingredientes de 3 a 5 minutos.
2. Refinar de 7 a 10 minutos.
3. Pesar bastones y cortar.
4. Elaborar las piezas.
5. Dejar fermentar entre 40 y 60 minutos a 35°C y 75% H.R.
6. Hornear a 230°C durante 20 minutos.



# Chapata

## INGREDIENTES

900 g.	Harina de trigo
100 g.	Harina de centeno
20 g.	Sal
400 g.	Masa fuerte
30 g.	Levadura fresca
10 g.	Harina de malta <b>Diastrina</b>
10 g.	Mejorante
800 ml.	Agua

## PROCEDIMIENTO

1. Mezclar los ingredientes secos durante un minuto a primera velocidad.
2. Incorporar 600 ml. de agua y reservar el resto.
3. Seguir mezclando durante 4 minutos.
4. Pasar a segunda velocidad, adicionar poco a poco el agua restante, mezclando hasta obtener una consistencia elástica, durante 10 minutos.
5. Colocar la masa en un recipiente engrasado, cubrir con aceite y dejar reposar durante 30 minutos.
6. Extender la masa en un lugar enharinado y dar el grosor correspondiente.
7. Cortar piezas rectangulares o cuadradas y colocar en charolas.
8. Fermentar durante 40 minutos a 35°C con humedad.
9. Hornear durante 25 minutos a 220°C con vapor.



# Pan de Manteca

## INGREDIENTES

1.0 Kg.	Harina de trigo
15 g.	Sal
150 g.	Azúcar
200 g.	Margarina
500 g.	Grasa vegetal
40 g.	Levadura fresca
10 g.	Harina de malta <b>Diastrina</b>
4	Huevos
450 ml.	Agua
50 a 100 ml.	Aceite

## PROCEDIMIENTO

1. Mezclar ingredientes secos.
2. Incorporar huevo y agua.
3. Mezclar hasta obtener una consistencia semi-elástica.
4. Incorporar grasa. Al final el aceite para dar brillo.
5. Formar piezas.
6. Fermentar de 40 a 50 minutos a temperatura ambiente.
7. Hornear a 200°C entre 15 y 18 minutos.



# Pastelada

## INGREDIENTES

1.0 Kg.	Harina de trigo
15 g.	Sal
30 g.	Azúcar
10 g.	Harina de malta <b>Diastrina</b>
400 g.	Grasa vegetal
600 ml.	Agua

## PROCEDIMIENTO

1. Mezclar todos los ingredientes excepto la grasa, la cual se incorpora al final hasta obtener una consistencia elástica.
2. Dividir en porciones de aproximadamente 60 g. bolear y reposar.
3. Laminar las porciones según pieza deseada: paloma o laurel.
4. Cubrir con aceite y azúcar.
5. Formar piezas y colocar en charolas.
6. Hornear a 220°C. durante 20 minutos.



# Campechana

## INGREDIENTES MASA

1.0 Kg.	Harina de trigo
7 g.	Sal
100 g.	Margarina
10 g.	Harina de malta <b>Diastrina</b>
650 ml.	Agua
	Azúcar refinada, la necesaria

## INGREDIENTES PASTA (para enrollar)

400 g.	Harina de trigo
400 g.	Margarina

## PROCEDIMIENTO

1. Cremar la pasta hasta obtener una textura suave y consistente.
2. En la máquina con paleta, mezclar los ingredientes de la masa hasta lograr una textura suave y muy elástica.
3. Dividir la pasta y la masa en seis porciones.
4. Extender una porción de masa y sobre ésta, una porción de pasta y enrollar sobre el palo.
5. Desmoldar y reposar la masa resultante durante 15 minutos.
6. Cortar y extender cada una de las piezas.
7. Espolvorear las piezas con azúcar blanca refinada.
8. Hornear a 200°C de 15 a 20 minutos.



# Feité u hojaldre

## INGREDIENTES MASA

- 1.2 Kg. Harina de trigo
- 15 g. Sal
- 100 g. Grasa vegetal o animal
- 10 g. Harina de malta **Diastrina**
- 700 ml. Agua



## EMPASTE

- 900 g. Margarina para feité

## PROCEDIMIENTO

1. Mezcle todos los ingredientes hasta que estén bien incorporados y se obtenga la elasticidad adecuada.
2. Empaste la margarina para feité a mano o en laminadora.
3. Coloque la masa en una superficie plana y saque cuatro pétalos dejando el centro más grueso. Dar dos vueltas y dejar reposar entre 15 y 20 minutos.
4. Guardar en la cámara de refrigeración al menos 2 horas y máximo 24 horas.
5. Laminar o estirar la masa y formar las figuras deseadas. Esta masa puede ser utilizada para elaborar:
  - Cuadros
  - Rieles
  - Rehiletes
  - Orejas
  - Moños
  - Strudell de manzana
  - Empanadas
  - Pays (dulces o salados)
6. Decorar, barnizar y reposar durante unos 30 minutos.
7. Hornear a una temperatura de 220 °C aproximadamente.

# Danés

## INGREDIENTES MASA

- 1.0 Kg. Harina de trigo
- 15 g. Sal
- 250 g. Azúcar blanca o morena
- 100 g. Grasa vegetal o animal
- 45 g. Levadura fresca
- 10 g. Harina de malta **Diastrina**
- 8 Huevos
- 200 ml. Leche o agua o 20 g. leche en polvo

## EMPASTE

- 500 g. Margarina para danés por kilogramo de masa

## PROCEDIMIENTO

1. Mezclar los ingredientes secos; una vez integrados agregar los líquidos.
2. Batir hasta obtener una masa con elasticidad adecuada (punto de malla).
3. En una charola enharinada colocar la mezcla y dar tres vueltas sencillas.
4. Reposar la masa y refrigerar por un máximo de 12 horas.
5. Retirar de refrigeración, dar una vuelta sencilla más y laminar al grosor deseado.
6. Formar piezas, estas pueden ser:
  - Corbatas
  - Peinetas
  - Ochos
  - Trenzas
  - Bigotes
  - Roscas
  - Hojaldras
  - Entre otros
8. Barnizar y decorar.
9. Hornear a 180 °C entre 15 y 20 minutos.
10. El acabado final se da con azúcar glass, nuez, etc.





# Bizcocho

## INGREDIENTES MASA

1.0 Kg.	Harina de trigo
15 g.	Sal
220 g.	Azúcar
250 g.	Grasa (mantequilla o margarina)
50 g.	Levadura fresca
10 g.	Harina de malta <b>Diastrina</b>
6	Huevos
300 ml.	Leche o agua o 30 g. leche en polvo
	Vainilla al gusto
	Sabor al gusto: mantequilla, naranja, etc.

## INGREDIENTES PASTA

1.0 Kg.	Harina de trigo
1.0 Kg.	Grasa vegetal
1.0 Kg.	Azúcar glass



## PROCEDIMIENTO

1. Mezclar los ingredientes secos; una vez integrados agregar los líquidos.
2. Batir hasta obtener una masa con elasticidad adecuada (punto de malla).
3. Reposar la masa de 30 a 40 minutos.
4. Formar piezas y dejar reposar nuevamente de 30 a 40 minutos.
5. Hornear a 180 °C durante 15 minutos.

## PREPARACIÓN PASTA

1. Mezclar la harina de trigo y el azúcar glass, una vez incorporadas agregar la grasa vegetal.
2. Dejar reposar la pasta y acondicionar.

Esta receta permite elaborar:

Conchas	Chilindrinas	Limas
Nueves	Volcán	Entre otros
Camelias	Roles de canela	

# Ficha Técnica

## Harina de malta diastásica

### DEFINICIÓN

Harina obtenida a partir de la molienda de malta con germinación controlada, para el desarrollo de enzimas.

### FUNCIONALIDAD

Por su contenido enzimático (amilasas y proteasas) la **HARINA DE MALTA DIASTÁSICA** resulta ser útil para aumentar el volumen de la masa en el horno y promover la porosidad del pan, para mejorar el gusto, la textura del pan y prolongar la frescura del mismo, aumentando así la vida de anaquel.

### PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

#### COLOR

Crema, ligeramente café.

PARÁMETRO	MIN.	MAX.
% HUMEDAD	---	12
% PROTEÍNA (Nx6.25) B.S.	9.5	---
% CENIZAS B.S.	---	2.0
PODER DIASTÁSICO (beta amilasa) ° L	170.0	---
Aflatoxinas (p.p.b)	---	20.0
GRANULOMETRÍA % A través de malla No. 80 U.S. estándar	80.0	---



# Nuestros productos

- *Texturizante para panificación “Alilac”*
- *Cereal para desayuno “Rikiroz”*
- *Cebada perla “Perlina”*
- *Harina de cebada*
- *Frijol de soya*
- *Pasta de soya*
- *Texturizado de soya natural “Protoveg GI”*
- *Texturizado de soya natural “Pronutri 50”*
- *Texturizado de soya con color*
- *Harina de soya desgrasada cruda*
- *Harina de soya desgrasada cocida*
- *Harina de soya desgrasada tostada*
- *Harina de soya texturizada*
- *Harina de soya de finos de color*
- *Harina de soya integral*
- *Grits de maíz blanco*
- *Grits de maíz amarillo*
- *Semolina*
- *Harina de maíz*
- *Harina de arroz cruda*
- *Harina de arroz pregel*
- *Harina de malta diastásica “Diastrina”*
- *Harina de malta caramelo*
- *Extracto de malta polvo y líquido “Maltex”*
- *Proteína vegetal hidrolizada “Prothidex”*
- *Azúcar invertido “Inverzucar”*
- *Maltodextrina de maíz y arroz “Maltadex”*
- *Tomate en polvo “Poltomate”*
- *Bebida malteada “Maltalac”*
- *Jugo de limón en polvo “Polim” y “Polim B”*
- *Miel de abeja en polvo “Abiel”*
- *Mieles de caña “Cami”*
- *Manzana en polvo “Polfrut”*
- *Fresa en polvo “Polfrut”*
- *Naranja en polvo “Polfrut”*
- *Mango en polvo “Polfrut”*
- *Jarabe de arroz “Risyr”*

