



## TARTA, PAN, CEREALES, GALLETAS

### Problemas detectados

### La mezcla no es suficientemente homogénea y se perciben grumos

#### ¿Qué podemos hacer?

- Cortar en trozos pequeños antes de mezclar
- Evitar ingredientes muy secos. Si queda seca, humedecer en algún líquido durante 15 minutos antes de mezclar

#### Añadir algún ingrediente para solucionarlo

- Añadir un poco de leche o crema para mezclar

**AÑADA ESPESANTE CON GOMA GUAR PARA CONSEGUIR UNA TEXTURA MÁS SEGURA Y HOMOGÉNEA DE LA RECETA**