



MISTURA CONCENTRADA PARA BRIOCHE

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de soja, agente emulsionante (xarope de glicose, gordura vegetal modificada, leite em pó desnatado, caseinato,, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, estabilizante acetato de cálcio, acidulante fosfato monossódico e, fosfato monopotássico, espessantes alginato de sódio e hidroxipropilcelulose, fermento químico pirofosfato dissódico e melhoradores de farinha fosfato monocálcico) gordura vegetal, modificada, sal, soro de leite em pó, gema de ovo em pó, aromatizantes, conservador propionato de cálcio, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de ácido diacetil, tartárico e ácidos graxos com glicerol e melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa-amilase. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL

EMBALAGEM

Código
390134

Tamanho
10 kg

Tipo
Saco

Paletização

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Porção de 10 g (1 colher de sopa)	
Valor Energético (kcal)	54
Valor Energético (kJ)	225
Carboidratos (g)	5.2
Proteínas (g)	0.6
Gorduras Totais (g)	3.3
Gorduras Saturadas (g)	1.2
Gorduras Trans (g)	0.3
Fibra Alimentar (g)	0
Sódio (mg)	135

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG
Mistura concentrada para o preparo de Brioche	1.000
Farinha de Trigo	2.500
Água	0.700
Fermento Biológico Seco	0.070
Ovos	1.050

Peso total: 5.320

DESCRIPTION

Adicionar a masseira a mistura, a farinha e o fermento, misturar em velocidade baixa por 2 minutos. Acrescentar os ovos e bater por 4 minutos. Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu. Dividir a massa no tamanho desejado, bolear, cobrir com plástico e deixar descansar por 10 minutos. Modelar e colocar em assadeira untada. Fermentar em câmara de fermentação (35°C) por aprox. 3:00h. Fornear a 145°C por aprox. 25 minutos em forno lastro.



ARMAZENAMENTO

Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberta a embalagem, utilizar observando a validade e condições de armazenamento. Após o uso, manter a embalagem fechada.



VALIDADE

180 dias



TIPO

Pó



ALÉRGENOS

CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, LEITE, TRIGO E OVO. PODE CONTER AVEIA, CEVADA E CENTEIO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.



CATEGORIA

Brioche, Pré-Mistura para Panificação