



BRIOCHE

VISÃO GERAL

Mistura para preparo de brioche.

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Sal, Óleo de Soja, Amido, Gordura Vegetal Modificada, Conservadores Propionato de Cálcio, Aromatizante, Melhoradores de Farinha Ácido Ascórbico e Alfa-Amilase, Aromatizante Sintético Idêntico ao Natural

EMBALAGEM

Código
390132

Tamanho
5 kg

Tipo
Saco

Paletização
Saco de Polietileno de Baixa
Densidade com Pigmento
Branco.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Porção de 31,4 g (3 colheres de sopa)	0.00
Valor Energético (kcal)	110.00
Valor Energético (kJ)	462.00
Carboidratos (g)	23.00
Proteínas (g)	3.00
Gorduras Totais (g)	0.00
Gorduras Saturadas (g)	0.00
Gorduras Totais (g)	0.00
Fibra Alimentar (g)	0.00
Sódio (mg)	123.00

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Mistura para Preparo de Brioche	1.000
Água Gelada	0.200
Ovos	0.300
Fermento seco Instantâneo	0.020
Peso total:	1.520

DESCRIPTION

Colocar na masseira a Mistura Brioche Bakels, o fermento instantâneo Bakels Platinum; Adicionar os ovos e lentamente a água, com a masseira na velocidade 1, até obter uma massa homogênea; Bater na velocidade 2 por aproximadamente 5 minutos; Misturar até atingir uma massa no “ponto de véu”; Dividir a massa em 5 partes de 300 g; Deixar descansar por 10 minutos, coberto com plástico, modelar e colocar em Forma de Pão Baby untada com Desmoldante 65 Bakels; Deixar fermentar por aproximadamente 30 minutos; Levar ao Forno Lastro a temperatura de 180° por 20 minutos sem vapor. Em forno Turbo, 170° por 15 minutos.



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

270 dias



TIPO

Pó



ALÉRGENOS

Amendoim, Avelã, Nozes, Amêndoas, Castanha-de-caju, Castanha-do-pará, Macadâmia, Aveia e derivados, Centeio e derivados, Cevada e derivados, Derivados de Trigo, Soja e Ovo, Contém Glúten



CATEGORIA

Pré-Mistura para Panificação



MARCAS

Bakels