



DONUTS E SONHOS CONCENTRADOS

USO

Donuts e sonhos

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, dextrose, óleo vegetal, gordura vegetal, sal, soro de leite em pó, glúten, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos,, estearoil-2-lactil lactato de sódio, ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos de glicerol e lecitina de soja, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio,, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, estabilizantes goma guar e carboximetilcelulose sódica, conservador propionato de cálcio, aromatizante,, melhoradores de farinha ácido ascórbico, alfa-amilase e cloridrato de L-cisteína.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Porção de 100 g	0.00
Valor Energético (kcal)	406.00
Valor Energético (kJ)	1,706.00
Carboidratos (g)	58.00
Proteínas (g)	7.00
Gorduras Totais (g)	16.00
Gorduras Saturadas (g)	6.00
Gorduras Trans (g)	0.00
Fibra Alimentar (g)	3.00
Sódio (mg)	1,806.00

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Mistura concentrada para donuts e sonhos	1.000
Farinha de Trigo	1.000
Fermento Biológico Seco	0.010
Água Gelada	1.000
Peso total:	3.010

DESCRIPTION

Colocar a mistura, a farinha e o fermento na masseira e misturar por 2 minutos em velocidade baixa. Adicionar a água gelada aos poucos mantendo o batimento por 5 minutos, após adição de toda a água, bater em velocidade alta até atingir ponto de véu. Dividir a massa no tamanho desejado, bolear, cobrir com plástico e deixar descansar por 10 minutos. Bolear novamente a massa e deixar fermentar em assadeiras untadas por aprox. 2 horas ou até o ponto. Aquecer o óleo a 170°C e fritar a parte de cima por aprox. 3 minutos. Virar e fritar por mais 3 minutos a parte de baixo. Retirar e deixar escorrer o excesso.



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



CATEGORIA

Misturas Concentradas, Donuts



MARCAS

Bakels