



## PÃES MACIOS

### VISÃO GERAL

Mistura para preparo de pães de hambúrguer, hot dog, forma, pão doce e sonho.

### INGREDIENTES

Açúcar, Amido, Óleo de Soja, Gordura Vegetal Modificada, Antiumectante carbonato de cálcio, Emulsificante polisorbato 80, Emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de sódio, Conservadores Propionato de Cálcio, Acidulante Ácido Cítrico, Aromatizante, Melhoradores de Farinha Ácido Ascórbico e Alfa-Amilase, Aromatizante Sintético Idêntico ao Natural

### EMBALAGEM

**Código**  
390083

**Tamanho**  
10 kg

**Tipo**  
Saco

**Paletização**  
Saco de Polietileno de Baixa  
Densidade com Pigmento  
Branco.

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

<b>Tipo</b>	<b>Valor</b>
Porção de 100 g	
Valor Energético (kcal)	462.00
Valor Energético (kJ)	1,942.00
Carboidratos (g)	82.00
Proteínas (g)	0.00
Gorduras Totais (g)	15.00
Gorduras Saturadas (g)	3.00
Gorduras Trans (g)	1.00
Fibra Alimentar (g)	0.00
Sódio (mg)	0.00

## MÉTODO

### Grupo RECEITA BÁSICA DE PÃO DE FORMA

Ingrediente	KG	
Farinha de Trigo	5.000	
Fermento Seco	0.035	
Mistura Pré Fácil	0.500	
Sal	0.100	
Água	3.000	
		<b>Peso total: 8.635</b>

### Grupo RECEITA BÁSICA DE SONHO

Ingrediente	KG	
Farinha de Trigo	5.000	
Fermento Seco	0.100	
Mistura Pré Fácil	0.800	
Sal	0.075	
Água	2.400	
		<b>Peso total: 8.375</b>

### Grupo RECEITA BÁSICA DE PÃO DOCE

Ingrediente	KG	
Farinha de Trigo	5.000	
Fermento Biológico Seco	0.100	
Mistura Pré Fácil	1.000	
Sal	0.075	
Água	2.500	
		<b>Peso total: 8.675</b>

### Grupo RECEITA BÁSICA DE PÃO DE HOT-DOG E HAMBÚRGUER

Ingrediente	KG	
Farinha de Trigo	5.000	
Fermento Seco	0.085	
Mistura Pré Fácil	0.700	
Sal	0.100	
Água	2.500	
		<b>Peso total: 8.385</b>

## DESCRIPTION

Adicionar na massa a mistura, a farinha, o sal e o fermento, misturar por 2 minutos em velocidade baixa. Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos, bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu. Dividir a massa nos tamanhos desejados, bolear, modelar e colocar em assadeira untada. Fermentar em câmara de fermentação (35°C) por aprox. 2:30 h. Fornear a 160°C por aprox. 25 min 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

270 dias



### TIPO

Pó



### ALÉRGENOS

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



### CATEGORIA

Pré-Mistura para Panificação



### MARCAS

Bakels