



## 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	0.00
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
Pré-Mistura	0.500
Farinha de Trigo	5.000
Fermento Seco	0.035
Sal	0.100
Água	3.000

**Peso total: 8.635**

### Grupo RECEITA BÁSICA DE SONHO

Ingrediente	KG
Mistura para Pães Macios	0.800
Farinha de Trigo	5.000
Fermento Seco	0.100
Sal	0.075
Água	2.400

**Peso total: 8.375**

### Grupo RECEITA BÁSICA DE PÃO DOCE

Ingrediente	KG
Farinha de Trigo	5.000
Fermento Biológico Seco	0.100
Pães Macios Bakels	1.000
Sal	0.075
Água	2.500

**Peso total: 8.675**

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

Ingrediente	KG
Mistura para Pães Macios	0.700
Farinha de Trigo	5.000
Fermento Seco	0.085
Sal	0.100
Água	2.500

**Peso total: 8.385**

## DESCRIPTION

RECEITA BÁSICA DE PÃO DE FORMA Adicionar na masseira a mistura, farinha, sal e o fermento, misturar por 1 minuto em velocidade lenta; Adicionar a água gelada aos poucos, bater em velocidade lenta por 4 minutos; Bater em velocidade rápida até atingir o ponto de véu. Dividir a massa em 3 partes de 550g; Deixar descansar por 30 minutos, coberto com plástico, colocar em formas para Pão de Forma untadas com desmoldante Bakels; Deixar fermentar por aproximadamente 45 minutos; Assar a 160°C em forno turbo / 180°C em forno lastro por aprox.. 25 a 30 minutos.

RECEITA BÁSICA DE SONHO Adicionar na masseira a pré-mistura, farinha, sal e o fermento, misturar por 1 minuto em velocidade lenta; Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade lenta até obter uma massa homogênea; Bater em velocidade rápida até atingir o ponto de véu. Dividir a massa em 60g, bolear, modelar e colocar em assadeira untadas com desmoldante Bakels. Deixar fermentar por aproximadamente 30 minutos; Aquecer a fritadeira a 160°C e fritar por aproximadamente 7 minutos (virando no meio do processo); Deixar esfriar e rechear com Recheio Creme Confeiteiro Bakels. RECEITA BÁSICA DE PÃO DE HOT-DOG E HAMBÚRGUER Adicionar na masseira a mistura, farinha, sal e o fermento, misturar por 1 minuto em velocidade lenta; adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade lenta por 4 minutos; Bater em velocidade rápida até atingir o ponto de véu. Cortar peças de 50 gramas para Hambúrguer e Hot Dog. Colocar em Forma ou assadeira untadas com desmoldante Bakels. Deixar fermentar. Assar a 175°C no forno lastro por Aprox. 25 minutos, o tempo e temperatura dependerão do formato e peso do produto.



### 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