



## PANETONE EM PÓ COM GEMAS – COMPLETO

### VISÃO GERAL

Mistura em pó para preparo de panetone.

### INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Óleo de Soja, Glúten, Gordura Vegetal Modificada, Sal, Gema de Ovo em Pó, Composto Lácteo com Gordura Vegetal Sabor leite, Emulsificante Ésteres de Ácido Diacetil Tartárico, Ácidos graxos de glicerol e mono, Lecitina de Soja, Aromatizante, Conservadores Propionato de Cálcio, Goma Xantana, Corante Sintético Idêntico ao Natural Beta-Caroteno, Acidulante Ácido Lático, Melhoradores de Farinha Ácido Ascórbico e Alfa-Amilase, Aromatizante Sintético Idêntico ao Natural

### EMBALAGEM

Código	Tamanho	Tipo	Paletização
47	10 kg	Saco	Saco de Polietileno de Baixa Densidade com Pigmento Branco.

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

<b>Tipo</b>	<b>Valor</b>
Porção de 35,3 g (5 colheres de sopa)	0.00
Valor Energético (kcal)	148.00
Valor Energético (kJ)	622.00
Carboidratos (g)	22.00
Proteínas (g)	4.00
Gorduras Totais (g)	4.00
Gorduras Saturadas (g)	1.00
Gorduras Trans (g)	0.00
Fibra Alimentar (g)	0.00
Sódio (mg)	97.00

## MÉTODO

### Grupo Esponja:

Ingrediente	KG
Farinha de Trigo	1.500
Água	1.000
Fermento Seco Instantâneo 100g ou Fermento Biológico Fresco	0.300
<b>Peso total:</b>	<b>2.800</b>

### Grupo Reforço:

Ingrediente	KG
Pré-Mistura	5.000
Água	2.000
Frutas Cristalizadas	2.000
Uvas Passas	1.000
<b>Peso total:</b>	<b>10.000</b>

## DESCRIPTION

Misturar todos os ingredientes da esponja por aproximadamente 5 minutos na masseira. Descansar a esponja durante 40 minutos. Colocar na masseira a esponja, a Mistura completa para Panetone e a água aos poucos. Bater ±15 minutos ou até alcançar ponto de véu. Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas. Misturar por 2 minutos na velocidade lenta. Dividir em peças de 550g (para panetone de 500g). Bolear e descansar por aproximadamente 20 minutos. Rebolear e colocar nas formas, fermentar ± 2 horas. Fornear a 180°C por ±30 minutos, embalar depois de frio. Rendimento aprox. 23 panetones de 550 g.



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



### CATEGORIA

Panetones



### MARCAS

Bakels