



PANETONE PASTA COM GEMAS

VISÃO GERAL

Mistura em pasta para preparo de panetone.

INGREDIENTES

Açúcar, Gordura Vegetal Modificada, Óleo de Soja, Glúten, Amido, Composto Lácteo com Gordura Vegetal Sabor leite, Sal, Gema de Ovo em Pó, Antiumectante Carbonato de Cálcio, Aromatizante, Conservadores Propionato de Cálcio, Emulsificantes Mono, Diglicerídeos de Ácidos Graxos e Polisorbato 80, Goma Xantana, Acidulante Ácido Cítrico, Corante Sintético Idêntico ao Natural Beta-Caroteno, Corantes Naturais Urucum e Cúrcuma, Melhoradores de Farinha Ácido Ascórbico e Alfa-Amilase, Azodicarbonamida, Aromatizado Artificialmente, Amido de Milho Transgênico

EMBALAGEM

Código
170045

Tamanho
10 kg

Tipo
Caixa

Paletização
Caixa de papelão ondulado e
saco de polietileno.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Porção de 13,4 g (1 colher de sopa)	0.00
Valor Energético (kcal)	73.00
Valor Energético (kJ)	306.00
Carboidratos (g)	6.00
Proteínas (g)	0.00
Gorduras Totais (g)	4.00
Gorduras Saturadas (g)	1.00
Gorduras Trans (g)	0.00
Fibra Alimentar (g)	0.00
Sódio (mg)	133.00

MÉTODO

Grupo Esponja	
Ingrediente	KG
Farinha de Trigo	15.000
Água	10.000
Fermento seco Instantâneo	0.500
ou Fermento Biológico Fresco	1.500
	Peso total: 27.000
Grupo Reforço	
Ingrediente	KG
Pré-Mistura	10.000
Farinha de Trigo	10.000
Água	6.000
Frutas Cristalizadas	10.000
Uvas Passas	5.000
	Peso total: 41.000

DESCRIPTION

Preparar a esponja. Misturar todos os ingredientes por aproximadamente 5 min. na velocidade lenta; Descansar a esponja durante 40 – 60 minutos. Colocar na masseira a Mistura para preparo de panetone pasta, a farinha de trigo, a esponja e o fermento. Misturar em velocidade lenta por 6 min adicionando a água aos poucos, passar para velocidade rápida (aproximadamente 5 min) e bater ate atingir ponto de véu; Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas. Misturar por mais 2 minutos na velocidade lenta. Dividir a massas com 550 g cada, bolear e deixar descansar por 10 minutos. Bolear novamente e colocar nas formas, fermentar por 3 horas. O tempo de fermentação irá depender da temperatura ambiente ou da câmara de fermentação. Fornear à 170°C (lastro) ou 160°C (Turbo) por aproximadamente 35 minutos. Embalar depois de frio. Rendimento: 122 unidades (500 g cada).



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

Pasta



ALÉRGENOS

Derivados de Trigo, Soja e Ovo, Contém Glúten



CATEGORIA

Panetones



MARCAS

Bakels