



PANETONE PASTA COM GEMAS

VISÃO GERAL

Mistura em pasta para preparo de panettone.

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)	
Valor Energético (kcal)	73 kcal
Valor Energético (kJ)	306 kJ
Carboidratos (g)	6,0 g
Proteínas (g)	0,9 g
Gorduras Totais (g)	4,9 g
Gorduras Saturadas (g)	1,2 g
Gorduras Trans (g)	0,9 g
Fibra Alimentar (g)	0 g
Sódio (mg)	133 mg

MÉTODO

Grupo Preparo 1

Ingrediente	KG	
Farinha de Trigo	10.000	
Água	6.000	
Fermento Seco Instantâneo: 500g ou Fermento Biológico Fresco	1.000	
Farinha de Trigo	15.000	
Água	10.000	
Frutas Cristalizadas	10.000	
Uvas Passas	5.000	
		Peso total: 57.000

Grupo Preparo 2

Ingrediente	KG	
Farinha de Trigo	25.000	
Água	16.000	
Fermento Seco Instantâneo: 0,5 Kg ou Fermento Biológico Fresco: 1,5 kg	1.500	
Mistura para Preparo de Panetone Pasta com Gemas	10.000	
Frutas Cristalizadas	10.000	
Uvas Passas	5.000	
		Peso total: 67.500

DESCRIPTION

PREPARO 1 Preparar a esponja com 10 kg de farinha de trigo, 500 g de Fermento seco instantâneo e aproximadamente 6 litros/6 kg de água. Misturar todos os ingredientes por aproximadamente 5 min na velocidade lenta ;Descansar a esponja durante 40 – 60 minutos;Colocar na masseira 10 kg de Mistura para preparo de panetone com gemas, 15 kg de farinha de trigo, a esponja fermento.Misturar em velocidade lenta por 6 min adicionando 10 litros de 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 2 horas, O tempo de fermentação irá depender da temperatura ambiente ou câmara de fermentação;Fornear à 170°C (lastro) ou 140°C (Turbo) por aproximadamente 35 minutos. Embalar depois de Frio.Rendimento: 120 unidades (550 g cada). PREPARO 2 Misturar os 25kg farinha com as 500 gramas de fermento e os 10 kg de mistura para panetone ,bater por 1 minuto na velocidade lenta. Adicionar a água os poucos e bater por 6 minutos na velocidade lenta 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 2 horas, O tempo de fermentação irá depender da temperatura ambiente ou câmara de fermentação;Fornear à 170°C (lastro) ou 140°C (Turbo) por aproximadamente 35 minutos Embalar depois de frio.Rendimento: 120 unidades (550 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