



PÃO DE BATATA

VISÃO GERAL

Mistura para preparo de pão de batata.

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Batata em Flocos Desidratada, Açúcar, Óleo de Soja, Amido, Gordura Vegetal Modificada, Composto Lácteo com Gordura Vegetal Sabor leite, Condimento de Batata (açúcar, maltodextrina, amido, antiúmectante dióxido de silício e aromatizante), Emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de sódio, Conservadores Propionato de Cálcio, Melhoradores de Farinha Ácido Ascórbico e Alfa-Amilase, Aromatizante Sintético Idêntico ao Natural

EMBALAGEM

Código	Tamanho	Tipo	Paletização
390065	5 kg	Saco	Saco de Polietileno de Baixa Densidade com Pigmento Branco.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Porção de 37,8 g (4 1/2 colheres de sopa)	0.00
Valor Energético (kcal)	148.00
Valor Energético (kJ)	621.00
Carboidratos (g)	26.00
Proteínas (g)	3.00
Gorduras Totais (g)	3.00
Gorduras Saturadas (g)	0.00
Gorduras Trans (g)	0.00
Fibra Alimentar (g)	1.00
Proteínas (g)	199.00

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Mistura Pão de Batata	1.000
Fermento seco Instantâneo	0.020
ou Fermento Biológico Fresco	0.060
Água Gelada	0.450
Peso total:	1.530

DESCRIPTION

Adicionar na masseira a mistura 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 no tamanho desejado, bolear, cobrir com plástico e deixar descansar por 10 minutos. Modelar e colocar em assadeira untada. Fermentar em câmara de fermentação (35°C) por aprox. 3:00 h. Fornear a 175°C por aprox. 18 minutos 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 e Ovo, Amendoim, Avelã, Castanha-do-pará, Castanha-de-caju, Nozes, Macadâmia, Aveia e derivados, Cevada e derivados, Centeio e derivados, Contém Lactose, Contém Glúten



CATEGORIA

Pré-Mistura para Panificação



MARCAS

Bakels