



PRÉ-MISTURA MULTIMIX

VISÃO GERAL

Mistura para o preparo de pão de forma, pão de hambúrguer, pão de hot dog, pão doce, croissant e sonho.

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Sal, Óleo de Soja, Amido, Gordura Vegetal Modificada, Conservadores Propionato de Cálcio, Acidulante Ácido Cítrico, Antiumectante Carbonato de Cálcio, Emulsificante polisorbato 80, Emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de sódio, Aromatizante, Melhoradores de Farinha Ácido Ascórbico e Alfa-Amilase, Aromatizante Sintético Idêntico ao Natural

EMBALAGEM

Código
390100

Tamanho
5 kg

Tipo
Saco

Paletização
Saco de Polietileno de Baixa
Densidade com Pigmento
Branco.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Porção de 37,9 g (3 colheres de sopa)	0.00
Valor Energético (kcal)	133.00
Valor Energético (kJ)	558.00
Carboidratos (g)	27.00
Proteínas (g)	3.00
Gorduras Totais (g)	1.00
Gorduras Saturadas (g)	0.00
Gorduras Trans (g)	0.00
Fibra Alimentar (g)	0.00
Sódio (mg)	260.00

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Pré-mistura multimix	1.000
Fermento Biológico Seco	0.016
Água	0.450
Peso total: 1.466	

DESCRIPTION

Colocar na masseira a multimix e o fermento seco instantâneo e misturar por 1 minuto em velocidade lenta. Adicionar a água gelada e bater em velocidade lenta por 4 minutos, bater em velocidade rápida até atingir o ponto de véu. Cortar peças no tamanho desejado. Colocar em forma ou assadeira untadas com tincol ou desmoldante 65. Colocar em assadeiras e fermentar. Assar a 175°C no forno lastro por 25 minutos, o tempo e temperatura dependerá 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, Derivados de Trigo, Soja e Ovo



CATEGORIA

Pré-Mistura para Panificação