

	FICHA TÉCNICA ALL DONUTS	Revisão: 02
		Código: 0301
		Data: 28/09/2018
		Página 01/03

PRODUTO

ALL DONUTS

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo dos deliciosos Donuts e suas variações.

APRESENTAÇÃO

Pó de coloração levemente amarelada com odor e sabor característico do produto.

VANTAGENS

- Rapidez e segurança na preparação dos famosos e deliciosos Donuts americano.
- Receita totalmente balanceada.
- Resulta num produto final com textura fina, leve e macia.
- Sabor típico americano.
- Combina com diversos tipos de recheios e coberturas.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar extrafino, gordura vegetal (Palma ou Soja), soro de leite, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, farinha de soja, estabilizantes monoglicerídeos de ácidos graxos e estearoil 2-lactil lactato de sódio, aroma de baunilha e melhorador de farinha ácido ascórbico.

ADVERTÊNCIA

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS; CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura All Donuts 1.000 g
- Fermento biológico fresco 50 g.... **ou**
- Fermento biológico seco 20 g
- Água 400 g

Procedimento

- Colocar na batedeira (ou masseira) a Mistura All Donuts. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque nessa etapa e utilizando um batedor tipo gancho misture em velocidade1 (baixa) por aproximadamente 1 minuto.
- Comece a adicionar a água aos poucos e bem devagar até formar uma massa, sempre em velocidade1 (baixa). Se for utilizar o fermento biológico fresco, coloque agora.



FICHA TÉCNICA ALL DONUTS

Revisão: 02

Código: 0301

Data: 28/09/2018

Página 02/03

- Continue a mistura em velocidade1 (baixa) até obter uma massa homogênea, lisa e macia, mas sem atingir o ponto de véu.
- Retirar a massa da batedeira (ou masseira) e bolear. Cobrir com plástico e deixar descansar por 30 minutos.
- Em uma mesa firme, abrir a massa até obter uma espessura de aproximadamente 1cm ou 10mm.
- Utilizando cortadores redondos de diâmetros entre 7cm a 9cm, corte a massa em formatos de Donuts com ou sem furo e coloque em assadeiras polvilhadas com farinha.
- Coloque as assadeiras em carrinho fechados para fermentar por 30 a 40 minutos.
- Em um fritador com óleo novo pré-aquecido a 160 - 170°C, fritar os dois lados até que fiquem dourados. Em média 3 minutos de fritura para cada lado.
- Colocar sobre um papel absorvente de deixar esfriar.
- Os discos redondos sem furos podem ser recheadas com geleia de frutas ou qualquer outro recheio a gosto e polvilhar com açúcar de confeiteiro.
- O discos com furos podem receber coberturas de chocolate, fondant ou qualquer outro tipo de cobertura, combinados com produtos decorativos a gosto, como chocolate ou açúcar granulado. Ou simplesmente polvilhar com açúcar de confeiteiro.

RENDIMENTO

Rendimento muito variável, pois vai depender do tipo de Donuts (com furo ou sem furo) que será feito.

EMBALAGEM

Em sacos plásticos com 5kg.

VALIDADE

A validade do produto é de 5 meses na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS

789 892 117 655 2

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto Isento de Registro Conforme Resolução RDC Nº 27/2010 da ANVISA.



FICHA TÉCNICA ALL DONUTS

Revisão: 02

Código: 0301

Data: 28/09/2018

Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	397kcal = 1.667kJ	20
Carboidratos	66,5g	22
Proteínas	9g	12
Gorduras totais	8g	15
Gord. Saturadas	3g	14
Gord. Trans	2g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	1,5g	6
Sódio	412mg	17

(*) Conforme produto exposto à venda.

(**) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

