

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL MASSAS ESPECIAIS</b>	Revisão: 03
		Código: 050
		Data: 26/07/2017
		Página 01/03

## TÍTULO

ALL MASSAS ESPECIAIS

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O preparado All Massas Especiais é utilizado para fabricar os chamados “Pães Especiais” como Pães de Forma, Pães de Hamburger, Pães para Hot Dog, Pães Doces, Pães Sovados, Pães Cuca, Roscas, Tranças Doces e outros.

## APRESENTAÇÃO

Mistura pastosa de coloração creme com odor e sabor característico do produto.

## VANTAGENS

- É um preparado prático para fabricar uma infinidade de pães e produtos.
- Dispensa a adição de açúcar, gordura ou margarina, ovos, leite, emulsificantes, melhoradores de farinha, conservantes, etc..
- Com uma dosagem adequada, consegue-se reduzir o tempo de mistura e permite o ajuste na dosagem de açúcar, conforme cada produto a ser fabricado.
- Padronização da produção e alta qualidade.
- Produz pães de excelente sabor, com ótimo volume, leves, macios, com miolo flexível e textura uniforme.
- Produto final com ótimo sabor, saudável, excelente fonte de fibras e calorias reduzidas.

## INGREDIENTES

Açúcar Refinado, Gordura Vegetal Hidrogenada, Farinha de Soja, Soro de Leite em Pó, Amido de Milho, Lecitina de Soja, Extrato de Malte, Estabilizantes Polisorbato 80 e Estearoil 2-Lactil Lactato de Sódio, Emulsificantes Mono e Diglicerídeos, Conservante Propionato de Cálcio, Aroma de Manteiga e Melhoradores de farinha Enzima Alfa Amilase e Ácido Ascórbico.

## ADVERTÊNCIA:

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

## MODO DE PREPARO

### Receitas

Tipo de pão		Pão de Forma	Hamburger e Hot Dog	Pão Doce e Tranças
% de Preparado sobre Farinha		10%	15%	25%
Quantidade de Preparado		1.000 g	1.500 g	2.500 g
Farinha de Trigo Especial		10.000 g	10.000 g	10.000 g
Água Gelada		5.800 g	5.500 g	5.000 g
Fermento Biológico	Fresco ou	450 g	500 g	750 g
	Seco	150 g	170 g	250 g
Sal Refinado		200 g	200 g	180 g

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL MASSAS ESPECIAIS</b>	Revisão: 03
		Código: 050
		Data: 26/07/2017
		Página 02/03

### Procedimento

- Colocar na masseira a Farinha de Trigo, o preparado All Massas Especiais e o Fermento Biológico Seco, se for o caso, pois se for o Fermento Biológico Fresco, esse é colocado na etapa de desenvolvimento da massa, misturar tudo em velocidade 1 (lenta) por 3 a 4 minutos.
- Adicionar parte da água (em torno de 80% de toda água da receita) e misturar em velocidade 1 (lenta) até homogeneizar, cerca de 3 a 4 minutos;
- Passar a masseira para velocidade 2 (rápida) adicionando o restante da água aos poucos, até atingir o ponto de véu. É nessa etapa que se coloca o Fermento Biológico se for usar o Fermento Fresco.
- Dividir a massa em tamanhos conforme cada tipo de pão, bolear e deixar descansar por 15 a 20 minutos cobertos com plástico.
- Modelar, rechear e decorar a gosto ou conforme cada produto necessite.
- Colocar nas formas e deixar fermentar durante 60 a 90 minutos ou até a massa atingir o ponto de forneamento;
- Fornear entre 190º C a 200ºC em forno de lastro. O tempo de forneamento irá variar conforme cada produto.

### RENDIMENTO

Írá variar conforme cada tipo de produto.

### EMBALAGEM

Caixas com 10 kg.

Saco de rafia com 25kg

### VALIDADE

O produto tem validade de 6 meses desde que 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.

### LEGISLAÇÃO

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

### CÓDIGO DE BARRAS

789 892 117 625 5

### NÚMERO NCM

19 01 20 00

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL MASSAS ESPECIAIS</b>	Revisão: 03
		Código: 050
		Data: 26/07/2017
		Página 03/03

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	466 kcal = 1.957 kJ	23
Carboidratos	80 g	27
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	16 g	29
Gord. Saturadas	4 g	18
Gord. Trans	4 g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	14 mg	< 1

(\*) 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.

