	FICHA TÉCNICA ALL PÃES ESPECIAIS	Revisão: 03
		Código: 053
		Data: 12/03/2018
		Página 01/02

PRODUTO

ALL PÃO ESPECIAIS.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura para o preparo de Pães Especiais.

APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de coloração amarelada.

VANTAGENS

- Rapidez e facilidade na preparação de pães diferenciados.
- Produto extremamente versátil que permite fazer pães de hambúrgueres, pães de hot dog, bisnagas, pães doces, tranças e roscas doces, etc..
- Produto final de alta qualidade e padronizado evitando desperdícios.

INGREDIENTES

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Gordura vegetal hidrogenada, Soro de leite, Sal refinado iodado, Estabilizantes Polisorbato 80 e Estearoil 2-Lactil Lactado de Sódio, Aromatizantes Aroma artificial de manteiga, Melhoradores de farinha Ácido Ascórbico.

ADVERTÊNCIA

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


MODO DE PREPARO

- Receita

- Mistura All Pães Especiais2.500 g
- Ovos in natura100g
- Água Gelada (aproximadamente)800 g
- Fermento Biológico fresco.....230 gou
- Fermento Biológico seco75 g

- Procedimento

- Colocar a mistura All Pães Especiais na masseira juntamente com o fermento biológico seco, (se for o caso de utilizar o fermento seco) eos ovos. Misturar durante 1 a 2 minutos em velocidade 1 (lenta).
- Adicionar parte água gelada e misturar por 5 minutos em velocidade 1 (lenta).
- Adicionar o fermento biológico fresco, (se for o caso de utilizar o fermento fresco), passa para velocidade 2 (rápida), adicionar o restante da água aos poucos até obter uma massa lisa e elástica (ponto de véu).
- Dividir a massa em tamanhos conforme o produto que irá fazer. Bolear, cobrir com plástico e descansar por 15 minutos.
- Modelar e colocar nas assadeiras apropriadas e devidamente untadas com All Untador de Formas.

	FICHA TÉCNICA ALL PÃES ESPECIAIS	Revisão: 03
		Código: 053
		Data: 12/03/2018
		Página 02/02

- Colocar as assadeiras em carrinhos fechados e deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos, ou até o ponto de crescimento completo.
- Assar em forno de lastro a uma temperatura de 190°C a 200°C ou em forno turbo a 170 - 180°C até dourar. O tempo de assamento vai variar conforme cada produto e tamanho.

EMBALAGEM

Sacos plásticos contendo 5Kg

Sacos plásticos contendo 15kg

VALIDADE

Quatro meses desde que na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da radiação solar.

CÓDIGO DE BARRAS

789 892 117 638 5 - 5kg

789 892 117 637 8 - 15kg

NÚMERO - NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto isento de registro conforme Resolução RDC Nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	364kcal = 1.529kJ	18
Carboidratos	75g	25
Proteínas	8,5g	11,5
Gorduras totais	3,3g	6
Gorduras Saturadas	1g	4,5
Gorduras Trans	1g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	2,5g	10
Sódio	637mg	26,5

(*) Conforme produto exposto à venda.

(**) Valores diários de referencia 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.