



FICHA TÉCNICA ALL PÃO CIABATA

Revisão: 03

Código: 075

Data: 14/05/2018

Página 01/03

PRODUTO

ALL PÃO CIABATTA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do tradicional Pão Ciabatta. É um pão perfeito para fazer aqueles deliciosos e saudáveis lanches com saladas e frios, muito populares na Itália, pois é um pão semicocante com pouco miolo e bastante aberto.

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó quase branco.

VANTAGENS

- Rapidez e facilidade na preparação, basta adicionar água e fermento.
- Obtem-se um pão semicocante com pouco miolo e bastante aberto.
- Ideal para fazer sanduiches com frios e saladas.
- Um diferencial para o Ponto de Venda com um produto de excepcional qualidade e preço competitivo.

INGREDIENTES

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, Sal refinado iodado, Farinha de Soja, Estabilizantes Polisorbato 80 e Estearoil 2-Lactil Lactado de Sódio, Melhoradores de farinha Ácido Ascórbico e enzima Alfa Amilase.

ADVERTÊNCIA

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


MODO DE PREPARO

- Receita

- ✓ Mistura All Pão Ciabatta 5.000 g
- ✓ Água Gelada (aproximadamente) 3.800 g
- ✓ Fermento Biológico fresco 150 g **ou**
- ✓ Fermento Biológico seco 50 g

- Procedimento

- ❖ Colocar a mistura All Pão Ciabatta na masseira juntamente com o fermento biológico seco, (se for utilizar o fermento seco), e misturar durante 1 a 2 minutos em velocidade 1 (lenta).
- ❖ Adicionar parte da água gelada (3.000g) e misturar por 5 minutos em velocidade 1 (lenta).
- ❖ Adicionar o restante da água aos poucos e o fermento biológico fresco, (se for utilizar o fermento fresco), misturar em velocidade 2 (rápida) por 8 a 10 minutos, mesmo que a massa tenha atingido já o ponto de véu, pois essa massa deve ficar bem mole e elástica. Só cuidar para que a temperatura da massa não ultrapasse muito dos 28°C.

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO CIABATTA	Revisão: 03
		Código: 075
		Data: 14/05/2018
		Página 02/03

- ❖ Em uma caixa plástica retangular, forrar com plástico e polvilhar com bastante farinha.
- ❖ Colocar toda massa e polvilhar sua superfície com bastante farinha. Cobrir com plástico e deixar fermentar por 60 minutos, (1 hora).
- ❖ Virar toda massa em uma mesa polvilhada com bastante farinha. Polvilhe novamente a superfície da massa com bastante farinha.
- ❖ Ajuste a massa com cuidado de tal modo a ter uma espessura de 3 a 4cm, mantendo o formato retangular.
- ❖ Corte a massa em tiras retangulares de 7 a 8cm de largura por 12 a 15cm de comprimento.
- ❖ Coloque em assadeiras. Opcionalmente as massas cortadas podem ser esticadas na assadeira em até mais 50% do seu comprimento quando cortado. Por exemplo: Se você cortou em tira com 12cm de comprimento, essa tira pode ser esticada até 18cm de comprimento antes de assar.
- ❖ Assar em forno de Lastro de 220°C a 230°C ou forno Turbo de 180°C a 190°C, com bastante vapor por aproximadamente 20 a 25 minutos conforme o tamanho do pão.

RENDIMENTO

O rendimento é bastante variável, pois vai depender muito do tamanho das tiras cortadas, já que o corte é manual e aproximado, pois não é pesado.

Mas para se ter uma noção de rendimento, podemos dizer que com um 5kg de All Pão Ciabatta, pode-se obter aproximadamente de 40 a 45 pães de 150g assados.

EMBALAGEM

Saco plástico contendo 10kg de produto.

VALIDADE

A validade do produto é de cinco 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

789 890 714 610 4

NÚMERO - NCM

19 01 20 00

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO CIABATTA	Revisão: 03
		Código: 075
		Data: 14/05/2018
		Página 03/03

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	324 kcal = 1.361 kJ	16
Carboidratos	69g	23
Proteínas	10,5g	14
Gorduras totais	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	Vd não estabelecido
Fibra alimentar	3g	12
Sódio	741 mg	31

(*) 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.


 Boas receitas levam essa marca.