

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO DA FAZENDA	Revisão: Inicial
		Código: 2629
		Data: 14/11/2017
		Página 01/03

PRODUTO

ALL PÃO DA FAZENDA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do delicioso e rico Pão da Fazenda.

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó gordurosa com coloração levemente amarelada.

VANTAGENS

- Prática mistura pronta, necessitando apenas adicionar água, fermento, ovos in natura, um pouco de gema in natura e margarina sem sal.
- Padronização da produção e alta qualidade.
- Produz pães com ótimo volume, leves, macios, com miolo flexível e textura uniforme.
- Produto final gostoso e muito saboroso, com as características do verdadeiro Pão da Fazenda.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Gordura vegetal hidrogenada, Soro de leite, Farinha de arroz, Sal refinado iodado, Aroma de manteiga, Emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, Estabilizantes estearoil 2-lactil lactato de sódio e Polisobato 80, Conservante propionato de cálcio e Melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura pronta All Pão da Fazenda 5.000 gramas
- Fermento biológico fresco 300 gramas **ou**
- Fermento biológico seco 100 gramas
- Ovos in natura 750 gramas
- Margarina sem sal 375 gramas
- Água Gelada (aproximadamente) 1.000 gramas

❖ Para decoração e/ou cobertura utilizar a **All Farofa Doce Streusel** à gosto.

PROCEDIMENTO

- ✓ Colocar na masseira a Mistura pronta para o preparo de Pão da Fazenda. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Misturar em velocidade 1 (lenta) até homogeneizar, cerca de 1 a 2 minutos;
- ✓ Coloque toda água e continue a misturar em velocidade 1 (lenta) até a formação da massa.

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO DA FAZENDA	Revisão: Inicial
		Código: 2629
		Data: 14/11/2017
		Página 02/03

- ✓ Coloque o fermento biológico fresco, a margarina sem sal e a gema. Misture em velocidade 2 (rápida), adicionando os ovos aos poucos. Misture até atingir o ponto de véu.
- ✓ Dividir a massa com o peso de 350 a 400 g para pães tipo broa, filão ou forma. Bolear e deixar descansar por 15 a 20 minutos coberto com plástico.
- ✓ Para pães menores no formato de hot dog, dividir a massa em tamanhos de 70 g. Bolear e deixar descansar por 10 a 12 minutos coberto com plástico.
- ✓ Modelar e colocar nas formas ou assadeiras e deixar em armário fechado para dar “meia fermentação”, ou quando a massa dobrar de volume. Em torno de 1 a 2 horas.
- ✓ Dar um corte em sentido longitudinal no pão produzindo uma abertura e colocar a All Farofa Doce Streusel.
- ✓ Colocar novamente num armário fechado para terminar a fermentação. Em torno de 2 horas ou quando seu volume dobrar novamente.
- ✓ Assar em forno de lastro a 180°C por 25 a 30 minutos, ou em forno turbo a 140°C pelo mesmo tempo para os pães tipo Broa Filão ou Forma.
- ✓ Para os pães pequenos, fornear nas mesmas temperaturas porém por 15 a 20 minutos.

RENDIMENTO

Em torno de 18 pães de 350g assados.

EMBALAGEM

Saco plástico com 5 kg.

VALIDADE

O produto tem validade de 5 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.

CÓDIGO DE BARRAS

789 855 253 460 8

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

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

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO DA FAZENDA	Revisão: Inicial
		Código: 2629
		Data: 14/11/2017
		Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	379 kcal = 1592 kJ	19
Carboidratos	71g	24
Proteínas	8g	10,5
Gorduras totais	7g	12,7
Gord. Saturadas	2g	9
Gord. Trans	2g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	2,5g	10
Sódio	587mg	24,5

(*) 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.

