

## MISTURA PRÉ-MESCLA PARA O PREPARO DE BOLO SABOR AIPIM

### DESCRIÇÃO

A **Mistura Pré-Mescla para o Preparo de Bolo de Aipim** é uma mistura preparada de ingredientes funcionais permitindo, através de um processo de fabricação otimizado, características sensoriais balanceadas do produto final. O produto se apresenta na forma de pó, tem coloração característica e está livre de odores, sabores e materiais estranhos, como é possível ser obtido através de Boas Práticas de Fabricação.

### APLICAÇÃO

Bolo de aipim.

<http://www.bungeprofissional.com.br/receitas>

### ESPECIFICAÇÕES

#### Microbiológicas

<i>B. cereus</i>	Máx. 10 <sup>3</sup>
<i>Coliformes</i> a 45°C (em 1g)	Máx. 10
<i>Salmonella</i> (em 25g)	Ausência

### INGREDIENTES

Açúcar, amido de milho (geneticamente modificado a partir de *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Zea mays*), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, soro de leite em pó, mandioca desidratada, sal, espessante goma xantana, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monocalcico e conservante: ácido sórbico.  
CONTÉM GLÚTEN.

### ALÉRGENOS ALIMENTARES

Para informações, favor entrar em contato com:

[academia@bunge.com](mailto:academia@bunge.com)

[www.bungeprofissional.com.br](http://www.bungeprofissional.com.br)

São Paulo/SP

0800 702 7105 Ligação Gratuita

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 40g (3 colheres de sopa)***			100g
Quantidade por porção		%VD*	
Valor energético	168kcal = 706kJ	8%	419kcal = 1760kJ
Carboidratos	34g	11%	85g
Proteínas	0,5g	1%	1,5g
Gorduras totais	3,3g	6%	8,2g
Gorduras saturadas	1g	5%	2,5g
Gorduras <i>trans</i>	0,9g	**	2,2g
Fibra alimentar	0,2g	0%	0,5g
Sódio	114mg	5%	286mg

\*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecidos. \*\*\* Suficiente para o preparo de uma fatia média de bolo (60g).

### EMBALAGEM

Saco de polietileno contendo 5kg do produto.

### CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E VIDA ÚTIL

120 dias quando estocado em lugar fresco e seco, à temperatura ambiente. Este produto absorve odores estranhos.

### PUREZA E ASPECTO LEGAL

Este produto atende à legislação Brasileira para alimentos.

### SEGURANÇA E MANUSEIO

Evitar contato desnecessário com este produto durante o manuseio.

Este produto atende a regulamentação aplicável na condição em que se apresenta. Informações detalhadas sobre o atendimento às regulamentações estão disponíveis, se requisitadas. De acordo com seu uso, outras regulamentações podem ser aplicáveis, cabendo ao usuário a responsabilidade de identificá-las e atendê-las. A Bunge Brasil reserva-se ao direito de modificar as especificações do produto.

## **MODO DE PREPARO**

---

### Ingredientes

5kg de pré-mistura  
2,5-3,0 litros de leite  
35 unidades de ovos (cerca de 1.750g)  
300-500g de coco ralado

### Modo de Preparo

1. Misturar a pré-mistura Bolo de Aipim, em velocidade lenta, durante 1 minuto.
2. Adicionar o coco ralado, os ovos e, logo em seguida, o leite.
3. Com a batedeira ainda em velocidade lenta, misturar até incorporar os ingredientes (aproximadamente 1 minuto).
4. Despejar em formas untadas ou forradas com papel manteiga.
5. Assar em temperatura de 180 a 200 °C por 30 a 45 minutos, ou até que o bolo esteja bem assado.

Sugestão: Assar o bolo em banho-maria.

**Rendimento:** Formato Bolo de Tabuleiro: 10 bolos de 850g. Forma redonda com furo (diâmetro de 15cm): 17 bolos de 500g.