

	FICHA TÉCNICA ALL PANE PLUS COM GEMA	Revisão: 04
		Código: 485
		Data: 07/06/2021
		Página 01/03

PRODUTO

ALL PANE PLUS COM GEMA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo de Panetones.

APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de coloração amarelada, com odor e sabor característico de panetone.

VANTAGENS

- Prático, rápido e de fácil preparo.
- Formulação totalmente balanceada, evitando erros de pesagem.
- Reduz os custos com desperdício e evita a necessidade de compra dos inúmeros itens que compõe a receita de um bom panetone.
- Proporciona a elaboração de panetones leves, macios, úmidos com excelente volume e delicioso sabor de um verdadeiro panetone natalino.
- Padronização da produção com alta qualidade.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido fólico, Açúcar, Gordura vegetal de Palma ou Soja, Gemas de ovos desidratadas, Sal refinado iodado, Glucose em pó, Estabilizantes Estearoil 2-lactil lactato de sódio, Aroma natural de panetone, Emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, Conservante propionato de cálcio, Melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase.

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Parte 1 - Esponja

- Farinha de Trigo especial 5.000 g
- Fermento Biológico fresco 200 g ... **ou**
- Fermento biológico Seco..... 70 g
- Água (temperatura ambiente) 2.500 g

Procedimento

- Colocar na masseira a farinha de trigo, o fermento e a água.
- Misturar em velocidade 1 (lenta) até formar uma massa.
- Passar para velocidade 2 (rápida) e bater até a massa ficar lisa e homogênea.

	FICHA TÉCNICA ALL PANE PLUS COM GEMA	Revisão: 04
		Código: 485
		Data: 07/06/2021
		Página 02/03

- Não precisa atingir o ponto de véu.
- Coloque a massa num recipiente untado, cobrir com plástico e deixar descansar por pelo menos 1 a 2 horas ou até seu volume triplicar.

Parte 2 - Reforço

Mistura All Pane Plus com Gema	11.000 g
Espanja (obtida na parte 1)	7.700 g
Água bem gelada	3.000 g
Frutas cristalizadas	5.000 g
Uvas passas sem sementes	2.500 g

Dica 1: Para panetone com chocolates, substituir todas frutas cristalizadas mais as uvas passas por 6.000g de gotas de chocolates. Mantenha as gotas de chocolates na geladeira ou freezer antes de utilizar.

Procedimento

- Colocar na masseira a Mistura pronta All Pane Plus com Gema e metade da água gelada.
- Misturar em velocidade 1 (lenta) por 3 a 4 minutos, até obter uma massa.
- Passar para velocidade 2 (rápida) e vá adicionando o restante da água gelada aos poucos.
- Continuar o batimento da massa até obter uma massa lisa e elástica (atingir o ponto de véu), o que deverá ocorrer entre 12 a 16 minutos.
- Acrescentar a massa, as frutas cristalizadas e as uvas passas, previamente lavadas e escorridas.
- Misturar em velocidade 1 (lenta) até uma distribuição homogênea das frutas cristalizadas e uvas passas na massa.
- Dividir em peças de 550g (para panetones de 500g após assado) ou 450g (para panetones de 400g após assado).
- Bolear e deixar descansar por 15 a 20 minutos cobertas com plástico.
- Bolear novamente e colocar nas formas de papel Kraft.
- Colocar em armário fechado e deixar fermentar até que a superfície da massa atinja a borda da forma. (de 2 a 3 horas).
- Dar um corte em forma de Cruz de Malta na superfície (cabeça) do panetone.
- Fornear em forno de lastro a 180°C por 40 a 45 minutos ou em forno turbo a 140°C por 40 a 45 minutos.
- Deixar resfriar por 4 a 6 horas antes de embalar.

RENDIMENTO

Em torno de 50 Panetones de 500g.

	FICHA TÉCNICA ALL PANE PLUS COM GEMA	Revisão: 04
		Código: 485
		Data: 07/06/2021
		Página 03/03

EMBALAGEM

Sacos plásticos com 11kg.

VALIDADE

O produto tem validade de 185 dias em sua embalagem original e lacrada, desde que em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS

789 890 714 605 0

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	454kcal = 1906kJ	23
Carboidratos	61g	20
Proteínas	6g	8
Gorduras totais	15g	27
Gord. Saturadas	6g	20
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	1,5g	6
Sódio	490mg	20

(*) 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.