

	FICHA TÉCNICA ALL PANE PLUS COM GEMA DIRETO	Revisão: 04
		Código: 1824
		Data: 07/06/2021
		Página 01/03

PRODUTO

ALL PANE PLUS COM GEMA DIRETO

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 pois utiliza o processo da massa direta.
- 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

Receita

- Mistura ALL PANE PLUS COM GEMA DIRETO 27.000 g
- Fermento Biológico fresco 1.700 g ... **ou**
- Fermento biológico Seco..... 570 g
- Água bem gelada (aproximadamente) 9.700 g
- Frutas cristalizadas 7.000 g
- Uvas passas 4.000 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.

	FICHA TÉCNICA ALL PANE PLUS COM GEMA DIRETO	Revisão: 04
		Código: 1824
		Data: 07/06/2021
		Página 02/03

Procedimento

- Lave as frutas cristalizadas e as uvas passas e deixe a escorrer até o momento que vai utilizar.
- Colocar na masseira o ALL PANE PLUS COM GEMA DIRETO e adicione parte da água (aproximadamente 8.000g). Se for utilizar o fermento biológico seco, este deve ser adicionado nesta etapa.
- Misturar em velocidade 1 (lenta) até formar uma massa (aproximadamente 5 minutos).
- Passar para velocidade 2 (rápida). Se for utilizar o fermento biológico fresco, coloque nesta etapa. Bater até a massa ficar lisa e homogênea ou atingir o ponto de véu (aproximadamente 10 minutos).
- Coloque as frutas cristalizadas e as uvas passas.
- Misture em velocidade 1 (lenta) até uma distribuição homogênea.
- 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 90 Panetones de 500g.

EMBALAGEM

Saco plástico com 2,5kg.

Saco de rafia com 27kg

VALIDADE

O produto tem validade de 6 meses 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

Saco plástico 2,5kg – 789 855 253 302 1

Saco rafia 27kg – 789 855 253 273 4

	FICHA TÉCNICA ALL PANE PLUS COM GEMA DIRETO	Revisão: 04
		Código: 1824
		Data: 07/06/2021
		Página 03/03

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.



ALIMENTOS
Boas receitas levam essa marca.