

	FICHA TÉCNICA ALL TOP PANE COM GEMA	Revisão: 05
		Código: 635
		Data: 07/06/2021
		Página 01/03

PRODUTO

ALL TOP PANE COM GEMA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Preparado para fabricação de Panetones.

APRESENTAÇÃO

Pasta cremosa de coloração amarela densa. Odor e sabor característico de panetone.

VANTAGENS

- Prático e de fácil preparo.
- Proporciona a elaboração de panetones leves, macios, úmidos com excelente volume e delicioso sabor de um verdadeiro panetone natalino.
- Evita erros na preparação pois a formulação já vem completa e balanceada, necessitando apenas farinha, água e fermento.
- Evita desperdício pois elimina a necessidade de comprar os inúmeros itens que compõe uma receita de um bom panetone.
- Melhor controle de sua produção, pois a formulação concede um produto final de excelente qualidade por um período de pelo menos 2 meses após o produto pronto.

INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal de palma ou soja, gemas de ovos desidratadas, extrato de malte, lecitina de soja (INS 322), estabilizantes polisorbato de potássio 80 (INS 433) e estearoil 2-lactil lactato de sódio (INS 482), emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), soro de leite, aroma natural de panetone, sal refinado iodado, conservante propionato de cálcio (INS 282), melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS 300) e enzima alfa amilase (INS 1100).

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Parte 1 - Esponja

- Farinha de Trigo15,0kg
- Fermento Biológico fresco1,8kg **ou**
- Fermento biológico Seco.....0,6kg
- Água (temperatura ambiente)8,5kg

Procedimento

- Colocar na masseira a farinha de trigo, o fermento e a água.

	FICHA TÉCNICA ALL TOP PANE COM GEMA	Revisão: 05
		Código: 635
		Data: 07/06/2021
		Página 02/03

- Misturar em velocidade 1 (lenta) até formar uma massa.
- Passar para velocidade 2 (rápida) e bater até a massa ficar lisa e homogênea.
- Não precisa atingir o ponde de véu.
- Coloque a massa num recipiente untado, cobrir com plástico e deixar descansar por pelo menos 1 hora ou até seu volume triplicar.

Parte 2 - Reforço

- Farinha de trigo 40kg
- Esponja (obtida na parte 1)26kg
- All Top Pane com Gema22kg
- Água bem gelada.....18,5kg
- Frutas cristalizadas20kg
- Uvas passas sem sementes10kg

OBS: Para panetone com chocolates, substituir todas frutas cristalizadas mais as uvas passas por 25kg de gotas de chocolates. Mantenha as gotas de chocolates na geladeira ou freezer antes de utilizar.

Procedimento

- Colocar na masseira a farinha de trigo, a esponja, o All Top Pane 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 por cerca de 3 horas.
- Dar um corte em 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



FICHA TÉCNICA
ALL TOP PANE COM GEMA

Revisão: 05

Código: 635

Data: 07/06/2021

Página 03/03

Em torno de 250 Panetones de 500g.

EMBALAGEM

Caixas com 22kg.

Caixas com 11kg.

Caixas com 2,2kg.

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

789 855 253 066 2 22kg

789 855 253 303 8 11kg

789 855 253 101 0 2,2kg

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	566 kcal=2.377 kJ	28
Carboidratos	54g	18
Proteínas	3g	4
Gorduras totais	37,5g	68
Gord. Saturadas	10,5g	48
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	0g	7
Sódio	1.005mg	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.