



**FICHA TÉCNICA**  
**ALL PÃO DE LÓ E ROCAMBOLE**

Revisão: 04

Código: 087

Data: 10/06/2021

Página 01/02

**PRODUTO**

ALL PÃO DE LÓ E ROCAMBOLE

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Mistura para o preparo de Pão de Ló e Rocambole.

**APRESENTAÇÃO**

Pó branco muito levemente amarelado com odor e sabor característico do produto.

**VANTAGENS**

- Prático e de fácil preparo, bastando adicionar apenas água e ovos.
- Produto final com ótimo volume, macio e com estrutura interna homogênea e bem aerada.
- Utiliza o processo “all-in”, que permite colocar e bater todos os ingredientes de uma só vez.
- É muito versátil pois com a mesma mistura pode-se fazer tanto o Pão de Ló como o Rocambole.

**INGREDIENTES**

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar extrafino, amido de milho, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, sal refinado iodado e vanilina.

**ADVERTÊNCIA:**

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

**MODO DE PREPARO**

**Receita – Pão de Ló**

Mistura All Pão de Ló e Rocambole ..... 1.000 g  
Água ..... 300 g  
Ovos in natura..... 650 g

**Procedimento**

- Colocar todos os ingredientes da receita na batedeira e misturar com o batedor de arame (globo) em velocidade 1 (lenta) por 1 minuto.
- Passar para velocidade 3 (rápida) e bater por 5 a 6 minutos.
- Coloque a massa em formas previamente untadas com All Untador de Formas.
- Assar em forno de lastro a 180 – 190°C por 30 a 35 minutos.

**RENDIMENTO**

Rende 4 unidades de Pão de Ló de 380g padrão diâmetro 21cm.

**Receita – Rocambole**

Mistura All Pão de Ló e Rocambole ..... 1.000 g  
Água ..... 250 g  
Ovos in natura..... 1.000 g

**Procedimento**

- Colocar todos os ingredientes da receita na batedeira e misturar com o batedor de arame (globo) em velocidade 1 (lenta) por 1 minuto.



**FICHA TÉCNICA**  
**ALL PÃO DE LÓ E ROCAMBOLE**

Revisão: 04

Código: 087

Data: 10/06/2021

Página 02/02

- Passar para velocidade 3 (rápida) e bater por 5 a 6 minutos.
- Coloque a massa em bandejas (tamanho 67cmX39cm) previamente untadas com All Untador de Formas e forradas com papel manteiga.
- Assar em forno de lastro a 190 – 200°C por 10 a 12 minutos

**RENDIMENTO**

Rende 2 massas para rocambole com aproximadamente 1.000g no tamanho 65cmX37cm.

**EMBALAGEM**

Saco plástico (pacote) com 2,5kg

**VALIDADE**

O produto tem validade de 5 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**

789 855 253 014 3

**NÚMERO NCM**

19 01 20 00

**LEGISLAÇÃO**

Produto dispensado da obrigatoriedade 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	345kcal = 1.449kJ	17
Carboidratos	81g	27
Proteínas	4g	5,5
Gorduras totais	0,5g	1
Gord. Saturadas	0g	0
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	1,5g	6
Sódio	531mg	22

(\*) 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.