



FICHA TÉCNICA
ALL PÃO DE LÓ E ROCAMBOLE
CHOCOLATE

Revisão: 04

Código: 650

Data: 10/06/2021

Página 01/02

PRODUTO

ALL PÃO DE LÓ E ROCAMBOLE CHOCOLATE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura para o preparo de Pão de Ló e Rocambole Chocolate.

APRESENTAÇÃO

Pó de coloração marrom com odor e sabor característico de cacau ou chocolate.

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 de Chocolate.

INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar extrafino, cacau em pó, 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 Chocolate

Mistura All Pão de Ló e Rocambole Chocolate..... 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 4 a 5 minutos.
- Coloque a massa em formas previamente untadas com All Untador de Forma.
- 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 Chocolate

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

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO DE LÓ E ROCAMBOLE CHOCOLATE	Revisão: 04
		Código: 650
		Data: 10/06/2021
		Página 02/02

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 4 a 5 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 com 5,05kg

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

789 855 253 276 5

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	375kcal = 1.575kJ	19
Carboidratos	82g	27
Proteínas	4,5g	6
Gorduras totais	0,5g	1
Gord. Saturadas	0g	0
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	1,5g	6
Sódio	170mg	7

(*) 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.