



FICHA TÉCNICA ALL BRIOCHE

Revisão: 04

Código: 0057

Data: 29/06/2021

Página 01/02

PRODUTO

ALL BRIOCHE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do macio e delicioso Brioche.

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó com coloração levemente amarelada com odor e sabor característico do produto.

VANTAGENS

- Rapidez e facilidade na preparação de Brioches.
- Padronização da produção e alta qualidade.
- Produz Brioches com ótimo volume, leves, macios, com miolo flexível, textura uniforme e extremamente saboroso.

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar Extrafino, Gordura Vegetal (Palma ou Soja), Soro de Leite em Pó, Farinha de Arroz, Sal Refinado Iodado, Aromatizante Aroma Artificial de Manteiga, Emulsificantes Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos, Estabilizantes Estearoil 2-Lactil Lactato de Sódio e Polisorbato 80 e Melhoradores de farinha Ácido Ascórbico e Enzima Alfa Amilase

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura pronta All Brioche 1.000 g
- Ovos in natura 250 g
- Margarina sem sal 150 g
- Gema de ovos in natura 125 g
- Água bem gelada (aproximadamente)..... 100 g
- Fermento biológico fresco 80 g **ou**
- Fermento biológico seco 27 g

Procedimento

- Colocar na masseira a mistura pronta All Brioche. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicione a água e os ovos e misture em velocidade 1 (baixa) até homogeneizar, cerca de 3 minutos;
- Passar para velocidade 2 (alta) e adicionar a gema. Se for utilizar o fermento biológico fresco, coloque-o nessa etapa. Continue a bater até quase atingir o ponto de véu e adicione a margarina sem sal. Termine o batimento quando atingir o ponto de véu.
- Dividir a massa em blocos de 1.200g, bolear e descansar por 20 minutos cobertos com plástico. Utilize a divisora de 30 pedaços para ter massa com 40g para o brioche “à tête” ou corte com 300g para os brioche “Vendéenne”.

	FICHA TÉCNICA ALL BRIOCHE	Revisão: 04
		Código: 0057
		Data: 29/06/2021
		Página 02/02

- Bolear e colocar na forminha. Faça um bolinha bem pequena para colocar na parte superior.
- Deixar fermentar até dobrar de volume. Pincelar com gema ou ovos e levar ao forno.
- Fornear em forno de lastro a 180°C ou em forno turbo a 140°C por 10 - 12 minutos para brioches pequenos. Para brioches grandes reduza a temperatura do forno em 10 a 15°C e aumente o tempo de forneamento para 20 minutos.
- Dica1 – O Brioche pode ser recheado e modelado a gosto tanto o doce como o salgado. Basta usa sua criatividade

RENDIMENTO

Em torno de 40 brioches “à tête”.

EMBALAGEM

Saco plástico com 10kg.

VALIDADE

O produto tem validade de 5 meses desde que na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO

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

LEGISLAÇÃO

Produto Isento de Registro Conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

CÓDIGO DE BARRAS

789 892 117 636 1

NÚMERO NCM

19 01 20 00

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	390kcal = 1638kJ	20
Carboidratos	66g	22
Proteínas	7,5	10
Gorduras totais	10g	18
Gord. Saturadas	3g	14
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	2,5g	10
Sódio	536mg	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.