

	<b>FICHA TÉCNICA ALL DONUTS</b>	Revisão: 03
		Código: 0301
		Data: 04/06/2021
		Página 01/03

## PRODUTO

ALL DONUTS

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo dos deliciosos Donuts e suas variações.

## APRESENTAÇÃO

Pó de coloração levemente amarelada com odor e sabor característico do produto.

## VANTAGENS

- Rapidez e segurança na preparação dos famosos e deliciosos Donuts americano.
- Receita totalmente balanceada.
- Resulta num produto final com textura fina, leve e macia.
- Sabor típico americano.
- Combina com diversos tipos de recheios e coberturas.

## INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar extrafino, gordura vegetal de palma ou soja, soro de leite, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, farinha de soja, estabilizantes monoglicerídeos de ácidos graxos e estearoil 2-lactil lactato de sódio, aroma de baunilha e melhorador de farinha ácido ascórbico.

## ADVERTÊNCIA

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

## MODO DE PREPARO

### Receita

- Mistura All Donuts ..... 1.000 g
- Fermento biológico fresco ..... 50 g.... **ou**
- Fermento biológico seco ..... 20 g
- Água ..... 400 g

### Procedimento

- Colocar na batedeira (ou masseira) a Mistura All Donuts. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque nessa etapa e utilizando um batedor tipo gancho misture em velocidade1 (baixa) por aproximadamente 1 minuto.
- Comece a adicionar a água aos poucos e bem devagar até formar uma massa, sempre em velocidade1 (baixa). Se for utilizar o fermento biológico fresco, coloque agora.



## FICHA TÉCNICA ALL DONUTS

Revisão: 03

Código: 0301

Data: 04/06/2021

Página 02/03

- Continue a mistura em velocidade1 (baixa) até obter uma massa homogênea, lisa e macia, mas sem atingir o ponto de véu.
- Retirar a massa da batedeira (ou masseira) e bolear. Cobrir com plástico e deixar descansar por 30 minutos.
- Em uma mesa firme, abrir a massa até obter uma espessura de aproximadamente 1cm ou 10mm.
- Utilizando cortadores redondos de diâmetros entre 7cm a 9cm, corte a massa em formatos de Donuts com ou sem furo e coloque em assadeiras polvilhadas com farinha.
- Coloque as assadeiras em carrinho fechados para fermentar por 30 a 40 minutos.
- Em um fritador com óleo novo pré-aquecido a 160 - 170°C, fritar os dois lados até que fiquem dourados. Em média 3 minutos de fritura para cada lado.
- Colocar sobre um papel absorvente de deixar esfriar.
- Os discos redondos sem furos podem ser recheadas com geleia de frutas ou qualquer outro recheio a gosto e polvilhar com açúcar de confeitiro.
- O discos com furos podem receber coberturas de chocolate, fondant ou qualquer outro tipo de cobertura, combinados com produtos decorativos a gosto, como chocolate ou açúcar granulado. Ou simplesmente polvilhar com açúcar de confeitiro.

### RENDIMENTO

Rendimento muito variável, pois vai depender do tipo de Donuts (com furo ou sem furo) que será feito.

### EMBALAGEM

Em sacos plásticos com 5kg.

### VALIDADE

A validade do produto é de 5 meses 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.

### CÓDIGO DE BARRAS

789 892 117 655 2

### NÚMERO NCM

19 01 20 00

### LEGISLAÇÃO

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



## FICHA TÉCNICA ALL DONUTS

Revisão: 03

Código: 0301

Data: 04/06/2021

Página 03/03

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	397kcal = 1.667kJ	20
Carboidratos	66,5g	22
Proteínas	9g	12
Gorduras totais	8g	15
Gord. Saturadas	3g	14
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	1,5g	6
Sódio	412mg	17

(\*) 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.

