

	FICHA TÉCNICA ALL LUA DE MEL	Revisão: 04
		Código: 073
		Data: 29/06/2021
		Página 01/02

PRODUTO

ALL LUA DE MEL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo de massa doce tipo Lua de Mel.

APRESENTAÇÃO

Pó branco levemente amarelado com odor e sabor característico.

VANTAGENS

- Prático, basta adicionar água, fermento e ovos.
- Proporciona sonhos macios, leves, secos e com sabor inigualável.
- Padroniza o produto final evitando assim possíveis erros no preparo.
- É um produto muito versátil, podendo ser utilizado para produção de roscas, donuts, esfihas fechadas ou abertas, pão delícia doce ou pão fofinho, etc..
- Combina muito bem com cremes, recheios e doces em pasta.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma ou soja, leite em pó desnatado, amido de milho, sal refinado iodado, estabilizantes polisorbato 80, estearoil 2-lactil lactato de sódio e melhorador de farinhas ácido ascórbico.

ADVERTÊNCIA

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

MODO DE PREPARO

- Receita

- Mistura All Lua de Mel 1.000 g
- Ovos in natura 1.50 g
- Água Gelada (aproximadamente) 3.00 g
- Fermento Biológico fresco 60 g -----ou
- Fermento Biológico seco 20 g

- Procedimento

- Colocar a mistura All Lua de Mel na masseira (se for utilizar o fermento biológico seco, coloque nessa etapa) e misturar por 3 a 5 minutos em velocidade 1 (lenta).
- Adicionar todos os ovos e parte da água (200 a 250 gramas) e continuar em velocidade 1 (lenta) até a formação da massa.
- Passar para velocidade 2 (rápida) e colocar o fermento biológico fresco (no caso de utilizar o fermento fresco) e colocar o restante da água aos poucos.
- Bater a massa até atingir o ponto de véu.
- Dividir a massa em pedaços de 15g, bolear, cobrir com plástico e descansar por 15 minutos.
- Bolear novamente e colocar em forma untada com All Untador de forma.
- Deixar fermentar em carrinho fechado ou coberto por plástico por aproximadamente 90 minutos, ou até o ponto de crescimento completo.



FICHA TÉCNICA ALL LUA DE MEL

Revisão: 04

Código: 073

Data: 29/06/2021

Página 02/02

- Assar em forno de lastro a 190 – 200°C ou em forno turbo a 170 – 180°C por 8 a 10 minutos.
- Deixar resfriar por completo.
- Recheiar com o All Creme Confeiteiro utilizando uma manga e bico de confeitar.
- Prepare uma calda com 1 parte de Leite Condensado com 2 partes de água.
- Mergulhe a Lua de Mel recheada e passe no coco ralado seco.

RENDIMENTO

Em torno de 90 unidades de Lua de Mel

EMBALAGEM

Sacos plásticos contendo 10 kg.

VALIDADE

O produto em 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 radiação solar.

CÓDIGO DE BARRAS

789 892 117 621 7

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	396 kcal = 1.663 kJ	20
Carboidratos	72 g	24
Proteínas	8,5 g	11
Gorduras totais	8 g	14,5
Gorduras Saturadas	2 g	18
Gorduras Trans	0 g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	2 g	8
Sódio	599 mg	25

(*) Conforme produto exposto à venda.

(**) Valores diários de referencia 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.