



## FICHA TÉCNICA ALL CAKE RED VELVET

Revisão: Inicial

Código: 4851

Data: 18/05/2021

Página 01/02

### PRODUTO

ALL CAKE RED VELVET.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo de Cakes, Muffins, Bolo Inglês e Tortas.

### APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor rósea com aroma e sabor característico e isento de odores estranhos.

### VANTAGENS

- É um produto de muita Praticidade, basta adicionar água, ovos e óleo vegetal.
- Muita Rapidez e Facilidade no preparo. Basta misturar todos os ingredientes manualmente com um Fouet (batedor manual de arame), não necessitando da utilização de uma batedeira.
- Produto com balanceamento completo, dando um produto final, macio, ótimo sabor, de alta qualidade e padronizado.
- Produto muito versátil pois combina com diversos recheios e frutas.

### INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Óleo de Soja, Amido Modificado de Mandioca, Amido de Milho, Beterraba Desidratada, Soro de Leite, Cacau em Pó, Fermentos Químicos Pirofosfato Ácido de Sódio e Bicarbonato de Sódio, Sal Refinado Iodado, Estabilizantes Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos, Estearoil 2-lactil Lactato de Sódio, Goma Xantana, Carbóxi Metil Celulose, Aroma Artificial de Baunilha e Corantes Artificiais Vermelho Ponceau, Vermelho Bordeaux, Amarelo Crepúsculo, Amarelo Tartrazina.

### ADVERTÊNCIA:

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

### MODO DE PREPARO

#### Receita

- Mistura para o Preparo de All Cake Red Velvet.....1.000 g
- Ovos in natura ..... 450 g
- Óleo vegetal ..... 280 g
- Água ..... 280 g

#### Procedimento

- Colocar todos os ingredientes num recipiente. Utilizando um fouet, (batedor manual de arame) misturar até obter uma mistura homogênea.
- Colocar a massa em formas redondas com furo ou assadeiras retangulares bem untadas com o All Untador de Forma.
- Cubra a massa com frutas para fazer Cakes de Frutas ou Bolo Inglês.



**FICHA TÉCNICA**  
**ALL CAKE RED VELVET**

Revisão: Inicial

Código: 4831

Data: 18/05/2021

Página 02/02

- Para fazer Cakes com coberturas ou com recheios forneáveis, cubra a massa com o recheio ou cobertura desejada.
- Assar em forno de lastro a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos para formas pequenas e rasas e de 45 a 50 minutos para formas grandes e fundas.

**RENDIMENTO**

Embora o rendimento seja variável conforme o tamanho da forma, mas com 1kg de All Cake Neutro pode-se obter 2 cakes retangulares de 20cmX28cm recheados com frutas ou recheio forneável com peso aproximado de 1.000g a 1.100g cada.

**EMBALAGEM**

Saco Plástico com 2,5kg.

**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**

789 855 253 296 3

**NÚMERO NCM**

19 01 20 00

**LEGISLAÇÃO**

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

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Informação nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	381kcal = 1.600kJ	19
Carboidratos	78g	26
Proteínas	6g	8
Gorduras totais	5g	9
Gord. Saturadas	0g	0
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	1g	4
Sódio	649mg	27

(\*) 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.