



FICHA TÉCNICA ALL PÃO AUSTRALIANO

Revisão: 04

Código: 947

Data: 17/06/2021

Página 01/02

PRODUTO

ALL PÃO AUSTRALIANO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do delicioso Pão Australiano.

O Pão Australiano tem a cor escura em virtude de sua própria composição, que vai além do açúcar mascavo o cacau e pó e fibras de trigo. Tem um sabor levemente adocicado com traços de mel e uma maciez inigualável!

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó de coloração marrom achocolatado.

Odor e sabor característico do produto que leva a um aroma de açúcar mascavo com chocolate e um sabor adocicado do mel.

VANTAGENS

- Rapidez e facilidade na preparação de pães internacionais diferenciados.
- Produto inovador e com resgate do Legítimo Pão Australiano com maciez, sabor e textura.
- Diferencial para Ponto de Venda com novo produto de excepcional qualidade.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma ou soja, fibras de trigo, sal refinado iodado, cacau em pó, conservante propionato de cálcio, estabilizantes polisorbato 80 e estearoil 2-lactil lactato de sódio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase.

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura para Pão Australiano5.000 g
- Fermento biológico fresco.....300 g **ou**
- Fermento biológico seco100 g
- Água gelada (aprox.).....1.800 - 2.000 g

Procedimento

- Colocar a mistura para Pão Australiano na masseira juntamente com o fermento biológico seco, se for o caso e misturar em velocidade 1 (lenta) por 1 minuto.
- Adicionar parte da água gelada (1500g) e misturar em velocidade 1 (lenta) até obter uma massa homogênea (em torno 3 minutos).
- Se for utilizar o fermento biológico fresco, adicione nesta etapa e em seguida o restante da água, e misturar em velocidade 2 (rápida) até o ponto de véu (em torno de 3- 4 minutos).
- Dividir a massa em pedaços de 300 g e bolear.
- Deixar as bolas em descanso durante cerca de 15-20 minutos cobertas com plástico.



FICHA TÉCNICA ALL PÃO AUSTRALIANO

Revisão: 04

Código: 947

Data: 17/06/2021

Página 02/02

- Modelar no formato desejado, umedecer a parte superior e passar na cobertura (50% de farinha de trigo + 50% de fubá de milho mimoso).
- Fermentar durante cerca de 2,5 a 3 horas e em seguida fazer cortes na superfície em sentido longitudinal para os tipos filão e quadricular ou redondo para os tipos broas.
- Assar em forno de lastro a 180-190°C ou em forno turbo a 140-150°C, com vapor por 20 a 30 minutos.

RENDIMENTO

5.000g de Mistura para o preparo de Pão Australiano produzem aproximadamente 20 pães de 250g assado.

EMBALAGEM

Caixa de papelão com 10 kg de produto.

VALIDADE

A validade do produto é de 4 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

789 855 253 058 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	360 kcal = 1.512 kJ	18
Carboidratos	71 g	24
Proteínas	9 g	12
Gorduras totais	4 g	7
Gord. Saturadas	1 g	4,5
Gord. Trans	0 g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	4 g	16
Sódio	663 mg	27

(*) 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.