



FICHA TÉCNICA ALL CAKE DE CHOCOLATE

Revisão: 04

Código: 0115/5059

Data: 18/05/2021

Página 01/02

PRODUTO

ALL CAKE DE CHOCOLATE.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor amarronzado com aroma e sabor característico de chocolate 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

Açúcar, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal de Palma ou Soja, Cacau em Pó, Amido Modificado de Mandioca, Soro de Leite, Amido de Milho, 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, Lecitina de Soja e Aroma Natural de Chocolate.

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura para o Preparo de All Cake de Chocolate.....1.000 g
- Ovos in natura500 g
- Óleo vegetal300 g
- Água300 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 DE CHOCOLATE

Revisão: 04

Código: 0115/5059

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 Chocolate pode-se obter 2 cakes retangulares de 20cmX28cm recheados com frutas ou recheio forneável com peso aproximado de 1.100g a 1.200g cada.

EMBALAGEM

Saco Plástico com 2,5kg

Saco Plástico 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

789 855 253 035 8 (pct 2,5kg)

789 892 117 651 4 (pct 5kg)

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	417kcal = 1.751 kJ	21
Carboidratos	78g	26
Proteínas	6g	8
Gorduras totais	9g	16
Gord. Saturadas	2g	9
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	2g	8
Sódio	657mg	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.

