

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL BRIOCHE</b>	Revisão: 05
		Código: 0057
		Data: 02/10/2022
		Página 01/03

## PRODUTO

ALL BRIOCHE

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do macio e delicioso Brioche.

## APRESENTAÇÃO

Mistura em pó com coloração levemente amarelada com odor e sabor característico do produto.

## VANTAGENS

- Rapidez e facilidade na preparação de Brioches.
- Padronização da produção e alta qualidade.
- Produz Brioches com ótimo volume, leves, macios, com miolo flexível, textura uniforme e extremamente saboroso.

## INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Gordura vegetal de palma ou soja, Glúten, Soro de leite em pó, Farinha de arroz, Sal refinado iodado, Aromatizante aroma artificial de manteiga, Emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, Estabilizantes estearoil 2-lactil lactato de sódio e polisorbato 80, Melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase e Corantes artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo.

## ADVERTÊNCIA:

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

## MODO DE PREPARO

### Receita

- Mistura pronta All Brioche ..... 1.000 g
- Ovos in natura ..... 250 g
- Margarina sem sal ..... 150 g
- Gema de ovos in natura ..... 125 g
- Água bem gelada (aproximadamente)..... 100 g
- Fermento biológico fresco ..... 80 g ..... **ou**
- Fermento biológico seco ..... 27 g

### Procedimento

- Colocar na masseira a mistura pronta All Brioche. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicione a água e os ovos e misture em velocidade 1 (baixa) até homogeneizar, cerca de 3 minutos;
- Passar para velocidade 2 (alta) e adicionar a gema. Se for utilizar o fermento biológico fresco, coloque-o nessa etapa. Continue a bater até quase atingir o ponto de véu e adicione a margarina sem sal. Termine o batimento quando atingir o ponto de véu.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL BRIOCHE</b>	Revisão: 05
		Código: 0057
		Data: 02/10/2022
		Página 02/03

- Dividir a massa em blocos de 1.200g, bolear e descansar por 20 minutos cobertos com plástico. Utilize a divisora de 30 pedaços para ter massa com 40g para o brioches “à tête” ou corte com 300g para os brioches “Vendéenne”.
- Bolear e colocar na forminha. Faça uma bolinha bem pequena para colocar na parte superior.
- Deixar fermentar até dobrar de volume. Pincelar com gema ou ovos e levar ao forno.
- Fornear em forno de lastro a 180°C ou em forno turbo a 140°C por 10 - 12 minutos para brioches pequenos. Para brioches grandes reduza a temperatura do forno em 10 a15°C e aumente o tempo de forneamento para 20 minutos.
- Dica1 – O Brioche pode ser recheado e modelado a gosto tanto o doce como o salgado. Basta usa sua criatividade

#### **RENDIMENTO**

Em torno de 40 brioches “à tête”.

#### **EMBALAGEM**

Saco plástico com 10kg.

#### **VALIDADE**

O produto tem 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 incidência de raios solares.

#### **CÓDIGO DE BARRAS**

789 892 117 636 1

#### **NÚMERO NCM**

19 01 20 00

#### **LEGISLAÇÃO**

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

#### **ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS**

Alimento dentro dos padrões normais.

	<b>FICHA TÉCNICA ALL BRIOCHE</b>	Revisão: 05
		Código: 0057
		Data: 02/10/2022
		Página 03/03

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	401	401	20
Carboidratos (g)	70	70	23
Açúcares Totais (g)	13	13	
Açúcares Adicionados (g)	11	11	22
Proteínas (g)	9,0	9,0	18
Gorduras totais (g)	9,4	9,4	14
Gorduras saturadas (g)	0,8	0,8	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,8	1,8	7
Sódio (mg)	582	582	29
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

