



## FICHA TÉCNICA ALL CAKE PÉ DE MOLEQUE

Revisão: 02

Código: 5068

Data: 04/10/2022

Página 01/03

### PRODUTO

ALL CAKE PÉ DE MOLEQUE.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

### APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor creme amarronzada 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 extrafino, Óleo de soja, Amendoim granulado, Amido modificado de mandioca, Amido de milho, Soro de leite, Fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, Sal refinado iodado, Estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil 2-lactil lactato de sódio, Espessantes goma xantana e carboximetilcelulose, Aroma natural de amendoim, Corante caramelo em pó e Corantes artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo.

### 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 Pé de Moleque.....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.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL CAKE PÉ DE MOLEQUE</b>	Revisão: 02
		Código: 5068
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- 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 ou forno turbo a 160°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 Pé de Moleque 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 1kg  
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

789 855 253 057 0 (pct 1kg)  
789 855 253 109 6 (pct 2,5kg)  
789 855 253 109 6 (pct 5kg)

#### NÚMERO NCM

19 01 20 00

#### LEGISLAÇÃO

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

#### ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alimento com alto teor de Açúcar adicionado e Sódio.





**FICHA TÉCNICA**  
**ALL CAKE PÉ DE MOLEQUE**

Revisão: 02

Código: 5068

Data: 04/10/2022

Página 03/03

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
<b>Porções por embalagem: 25, 62 e 125 porções respectivamente</b>			
<b>Porção: 40g (colher de sopa bem cheia)</b>			
	<b>Valores para 100g</b>	<b>Valores para 40g (1 porção)</b>	<b>% VD*</b>
Valor energético (kcal)	<b>319</b>	<b>128</b>	<b>6</b>
Carboidratos (g)	<b>59</b>	<b>24</b>	<b>8</b>
Açúcares Totais (g)	<b>40</b>	<b>16</b>	
Açúcares Adicionados (g)	<b>39</b>	<b>16</b>	<b>31</b>
Proteínas (g)	<b>3,0</b>	<b>1,2</b>	<b>2</b>
Gorduras totais (g)	<b>7,8</b>	<b>3,1</b>	<b>5</b>
Gorduras saturadas (g)	<b>1,4</b>	<b>0,6</b>	<b>3</b>
Gorduras trans (g)	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0</b>
Fibra alimentar (g)	<b>0,9</b>	<b>0,4</b>	<b>2</b>
Sódio (mg)	<b>664</b>	<b>265</b>	<b>13</b>

**\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.**

