

	FICHA TÉCNICA ALL DONUTS	Revisão: 04
		Código: 0301
		Data: 04/10/2022
		Página 01/03

PRODUTO

ALL DONUTS

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo dos deliciosos Donuts e suas variações.

APRESENTAÇÃO

Pó de coloração levemente amarelada com odor e sabor característico do produto.

VANTAGENS

- Rapidez e segurança na preparação dos famosos e deliciosos Donuts americano.
- Receita totalmente balanceada.
- Resulta num produto final com textura fina, leve e macia.
- Sabor típico americano.
- Combina com diversos tipos de recheios e coberturas.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma ou soja, soro de leite, açúcar extrafino, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, sal refinado iodado, farinha de soja, estabilizantes monoglicérides de ácidos graxos e estearoil 2-lactil lactato de sódio, aroma de baunilha e melhorador de farinha ácido ascórbico.

ADVERTÊNCIA

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

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura All Donuts 1.000 g
- Fermento biológico fresco 50 g.... **ou**
- Fermento biológico seco 20 g
- Água 400 g

Procedimento

- Colocar na batedeira (ou masseira) a Mistura All Donuts. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque nessa etapa e utilizando um batedor tipo gancho misture em velocidade1 (baixa) por aproximadamente 1 minuto.
- Comece a adicionar a água aos poucos e bem devagar até formar uma massa, sempre em velocidade1 (baixa). Se for utilizar o fermento biológico fresco, coloque agora.

	FICHA TÉCNICA ALL DONUTS	Revisão: 04
		Código: 0301
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- Continue a mistura em velocidade 1 (baixa) até obter uma massa homogênea, lisa e macia, mas sem atingir o ponto de véu.
- Retirar a massa da batedeira (ou masseira) e bolear. Cobrir com plástico e deixar descansar por 30 minutos.
- Em uma mesa firme, abrir a massa até obter uma espessura de aproximadamente 1cm ou 10mm.
- Utilizando cortadores redondos de diâmetros entre 7cm a 9cm, corte a massa em formatos de Donuts com ou sem furo e coloque em assadeiras polvilhadas com farinha.
- Coloque as assadeiras em carrinho fechados para fermentar por 30 a 40 minutos.
- Em um fritador com óleo novo pré-aquecido a 160 - 170°C, fritar os dois lados até que fiquem dourados. Em média 3 minutos de fritura para cada lado.
- Colocar sobre um papel absorvente de deixar esfriar.
- Os discos redondos sem furos podem ser recheadas com geleia de frutas ou qualquer outro recheio a gosto e polvilhar com açúcar de confeitiro.
- O discos com furos podem receber coberturas de chocolate, fondant ou qualquer outro tipo de cobertura, combinados com produtos decorativos a gosto, como chocolate ou açúcar granulado. Ou simplesmente polvilhar com açúcar de confeitiro.

RENDIMENTO

Rendimento muito variável, pois vai depender do tipo de Donuts (com furo ou sem furo) que será feito.

EMBALAGEM

Em sacos plásticos 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

789 892 117 655 2

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

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

	FICHA TÉCNICA ALL DONUTS	Revisão: 04
		Código: 0301
		Data: 04/10/2022
		Página 03/03

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alimento dentro dos padrões normais.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 166 porções			
Porção: 30g (uma colher de sopa bem cheia)			
	Valores para 100g	Valores para 30g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	398	119	6
Carboidratos (g)	69	21	7
Açúcares Totais (g)	6	2	
Açúcares Adicionados (g)	3	1	2
Proteínas (g)	8,9	2,7	5
Gorduras totais (g)	9,5	2,9	4
Gorduras saturadas (g)	4,9	1,5	7
Gorduras trans (g)	0,1	0,0	0
Fibra alimentar (g)	2,1	0,6	2
Sódio (mg)	382	115	6
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			



 Boas receitas levam essa marca.