PRODUTO
ALL PANE PLUS COM GEMA DIRETO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO
Mistura em pó pronto para o preparo de Panetones.

APRESENTAÇÃO
Pó levemente gorduroso de coloração amarelada, com odor e sabor característico de panetone.

VANTAGENS
- Prático, rápido e de fácil preparo pois utiliza o processo da massa direta.
- Formulação totalmente balanceada, evitando erros de pesagem.
- Reduz os custos com desperdício e evita a necessidade de compra dos inúmeros itens que compõe a receita de um bom panetone.
- Proporciona a elaboração de panetones leves, macios, úmidos com excelente volume e delicioso sabor de um verdadeiro panetone natalino.
- Padronização da produção com alta qualidade.

INGREDIENTES
Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Gordura vegetal de palma ou soja, Gemas de ovos desidratadas, Umectante sorbitol, Sal refinado iodado, Glucose em pó, Polidextrose, Estabilizantes estearoil 2-lactil lactato de sódio, Aroma natural de panetone, Fibra de trigo, Emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, Carboximetilcelulose, Conservante propionato de cálcio, Melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, Edulcorante sucralose e Corantes artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo.

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

MODO DE PREPARO
Receita
- Mistura ALL PANE PLUS COM GEMA DIRETO ..... 27.000 g
- Fermento Biológico fresco ..... 1.700 g ... **ou**
- Fermento biológico Seco..... 570 g
- Água bem gelada (aproximadamente) ..... 9.700 g
- Frutas cristalizadas ..... 7.000 g
- Uvas passas ..... 4.000 g

Dica 1: Para panetone com chocolates, substituir todas frutas cristalizadas mais as uvas passas por 6.000 a 8.500g de gotas de chocolates. Mantenha as gotas de chocolates na geladeira ou freezer até utilizar.

Procedimento

- Lave as frutas cristalizadas e as uvas passas e deixe a escorrer até o momento que vai utilizar.
- Colocar na masseira o ALL PANE PLUS COM GEMA DIRETO e adicione parte da água (aproximadamente 8.000g). Se for utilizar o fermento biológico seco, este deve ser adicionado nesta etapa.
- Misturar em velocidade 1 (lenta) até formar uma massa (aproximadamente 5 minutos).
- Passar para velocidade 2 (rápida). Se for utilizar o fermento biológico fresco, coloque nesta etapa. Bater até a massa ficar lisa e homogênea ou atingir o ponto de véu (aproximadamente 10 minutos).
- Coloque as frutas cristalizadas e as uvas passas.
- Misture em velocidade 1 (lenta) até uma distribuição homogênea.
- Dividir em peças de 550g (para panetones de 500g após assado) ou 450g (para panetones de 400g após assado).
- Bolear e deixar descansar por 15 a 20 minutos cobertas com plástico.
- Bolear novamente e colocar nas formas de papel Kraft.
- Colocar em armário fechado e deixar fermentar até que a superfície da massa atinja a borda da forma. (de 2 a 3 horas).
- Dar um corte em forma de Cruz de Malta na superfície (cabeça) do panetone.
- Fornear em forno de lastro a 180°C por 40 a 45 minutos ou em forno turbo a 150°C por 40 a 45 minutos.
- Deixar resfriar por 4 a 6 horas antes de embalar.

RENDIMENTO

Em torno de 90 Panetones de 500g.

EMBALAGEM

Saco plástico com 2,5kg
Saco plástico com 2,7kg
Saco de ráfia com 27kg

VALIDADE

O produto tem validade de 6 meses em sua embalagem original e lacrada, desde que em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS
Saco plástico 2,5kg – 789 855 253 302 1
Saco plástico 2,7kg – 789 855 253 318 2
Saco ráfia 27kg – 789 855 253 273 4

NÚMERO NCM
19 01 20 00

LEGISLAÇÃO
Produto isento de registro conforme Resolução RDC Nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS
Alimento dentro dos padrões normais.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 25, 27 e 270 porções respectivamente			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	**Valores para 100g (1 porção)**	**% VD***
Valor energético (kcal)	**426**	**426**	**21**
Carboidratos (g)	**69**	**69**	**23**
Açúcares Totais (g)	**14**	**14**	
Açúcares Adicionados (g)	**13**	**13**	**27**
Proteínas (g)	**7,4**	**7,4**	**15**
Gorduras totais (g)	**13,5**	**13,5**	**21**
Gorduras saturadas (g)	**1,9**	**1,9**	**19**
Gorduras trans (g)	**0,0**	**0,0**	**0**
Fibra alimentar (g)	**2,8**	**2,8**	**11**
Sódio (mg)	**297**	**297**	**15**
***Percentual de valores diários fornecidos pela porção.**			