

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PANETONE SALGADO</b>	Revisão: 02
		Código: 2630
		Data: 04/10/2022
		Página 01/03

## PRODUTO

ALL PANETONE SALGADO

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo de Panetones Salgados e suas variações.

## APRESENTAÇÃO

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

## VANTAGENS

- ✓ Utiliza-se o processo de massa direta.
- ✓ Prático, rápido e de fácil preparo.
- ✓ Proporciona a elaboração de panetones nos mais diversos sabores, leves, macios, úmidos e com excelente volume.
- ✓ Padronização da produção com alta qualidade.

## INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Gordura vegetal de palma ou soja, Gema desidratada, Farinha de arroz, Soro de leite em pó, Sal refinado iodado, Aroma de manteiga, Emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, Conservante propionato de cálcio, Estabilizantes estearoil 2-lactil lactato de sódio e polisorbato 80, Melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase.

## ADVERTÊNCIA:

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

## MODO DE PREPARO

### Receita

- Mistura All Panetone Salgado..... 5.000 g
- Fermento Biológico fresco ..... 270 g ... **ou**
- Fermento biológico Seco ..... 90 g
- Ovos in natura..... 660 g
- Margarina sem sal..... 220 g
- Água bem gelada ..... 1.600 g

## Variações de Recheio

### Recheio 1

- Calabresa picada em cubos grandes (12 a 15 mm) ..... 650 g
- Mussarela picada em cubos grandes (15 mm) ..... 600 g
- Azeitona verde fatiada..... 250 g

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PANETONE SALGADO</b>	Revisão: 02
		Código: 2630
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

### Recheio 2

- Presunto picado em cubos grandes (12 a 15 mm) ..... 600 g
- Calabresa picada em cubos grandes (12 a 15 mm) ..... 600 g
- Bacon picado em cubos médios (10 mm)..... 230 g

### Decoração para o Recheio 2

- Queijo parmesão ralado ..... 200 g
- Salsinha fresca picada ..... 80 g

### Recheio 3

- Mussarela picada em cubos grandes (15 mm) ..... 700 g
- Queijo Prato picado em cubos médios (12 mm) ..... 500 g
- Queijo Provolone picado em cubos médios (10 mm) ..... 300 g

### Decoração para o Recheio 3

- Queijo parmesão ralado ..... 200 g
- Orégano ..... 15g

### Procedimento

- Colocar na masseira a mistura All Panetone Salgado. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque nessa etapa e misture em velocidade 1 (lenta) por 1 a 2 minutos para ter uma boa distribuição do fermento.
- Acrescente os ovos e metade da água e misture em velocidade 1 (lenta) até formar uma massa, em torno de 4 a 5 minutos.
- Coloque o fermento biológico fresco, passe para velocidade 2 (rápida) e acrescente o restante da água aos poucos. Coloque a margarina e continue a bater até a massa atingir o ponto de véu e ficar lisa e homogênea. Em torno de 10 a 12 minutos.
- Coloque o recheio escolhido e misture em velocidade 1 (lenta) até obter uma distribuição homogênea do recheio.
- Dividir a massa em pedaços de 450g, bolear e deixar descansar por 10 a 15 minutos cobertos com plástico.
- Bolear novamente, aplicar a decoração e colocar em formas de panetone. Colocar em armário fechado para fermentação final em torno de 2 a 3 horas, ou quando a massa atingir a borda da forma.
- Assar em forno de lastro a 180°C por 30 a 35 minutos ou em forno turbo a 150°C pelo mesmo tempo.

### RENDIMENTO

Em torno de 18 Panetones Salgados de 450g assados.

### EMBALAGEM

Sacos plásticos com 5kg.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PANETONE SALGADO</b>	Revisão: 02
		Código: 2630
		Data: 04/10/2022
		Página 03/03

#### 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

789 855 253 462 2

#### 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: 50 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	419	419	21
Carboidratos (g)	68	68	23
Açúcares Totais (g)	12	12	
Açúcares Adicionados (g)	10	10	21
Proteínas (g)	8,1	8,1	16
Gorduras totais (g)	12,7	12,7	20
Gorduras saturadas (g)	1,5	1,5	7
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	1,8	1,8	7
Sódio (mg)	550	550	27
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			