

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO CIABATTA	Revisão: 05
		Código: 075
		Data: 04/10/2022
		Página 01/03

PRODUTO

ALL PÃO CIABATTA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do tradicional Pão Ciabatta. É um pão perfeito para fazer aqueles deliciosos e saudáveis lanches com saladas e frios, muito populares na Itália, pois é um pão semicrocante com pouco miolo e bastante aberto.

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó quase branco.

VANTAGENS

- Rapidez e facilidade na preparação, basta adicionar água e fermento.
- Obtem-se um pão semicrocante com pouco miolo e bastante aberto.
- Ideal para fazer sanduiches com frios e saladas.
- Um diferencial para o Ponto de Venda com um produto de excepcional qualidade e preço competitivo.

INGREDIENTES

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, Glúten de trigo, Sal refinado iodado, Massa madre inativa, Farinha de Soja, Estabilizantes Polisorbato 80 e Estearoil 2-Lactil Lactado de Sódio, Melhorador de farinha Ácido Ascórbico.

ADVERTÊNCIA

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

MODO DE PREPARO

- Receita

- ✓ Mistura All Pão Ciabatta..... 5.000 g
- ✓ Água Gelada (aproximadamente) 4.000 a 4.200 g
- ✓ Fermento Biológico fresco 150 g **ou**
- ✓ Fermento Biológico seco 50 g

- Procedimento

- ❖ Colocar a mistura All Pão Ciabatta na masseira juntamente com o fermento biológico seco, (se for utilizar o fermento seco), e misturar durante 1 a 2 minutos em velocidade 1 (lenta).
- ❖ Adicionar parte da água gelada (3.000g) e misturar por 5 minutos em velocidade 1 (lenta).

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO CIABATTA	Revisão: 05
		Código: 075
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- ❖ Adicionar o restante da água aos poucos e o fermento biológico fresco, (se for utilizar o fermento fresco), misturar em velocidade 2 (rápida) por 8 a 10 minutos, mesmo que a massa tenha atingido já o ponto de véu, pois essa massa deve ficar bem mole e elástica. Só cuidar para que a temperatura da massa não ultrapasse muito dos 28°C.
- ❖ Em uma caixa plástica retangular, forrar com plástico e polvilhar com bastante farinha.
- ❖ Colocar toda massa e polvilhar sua superfície com bastante farinha. Cobrir com plástico e deixar fermentar por 60 minutos, (1 hora).
- ❖ Virar toda massa em uma mesa polvilhada com bastante farinha. Polvilhe novamente a superfície da massa com bastante farinha.
- ❖ Ajuste a massa com cuidado de tal modo a ter uma espessura de 3 a 4cm, mantendo o formato retangular.
- ❖ Corte a massa em tiras retangulares de 7 a 8cm de largura por 12 a 15cm de comprimento.
- ❖ Coloque em assadeiras. Opcionalmente as massas cortadas podem ser esticadas na assadeira até mais 50% do seu comprimento quando cortado. Por exemplo: Se você cortou em tira com 12cm de comprimento, essa tira pode ser esticada até 18cm de comprimento antes de assar.
- ❖ Assar em forno de Lastro de 200°C a 210°C ou forno Turbo de 180°C a 190°C, com bastante vapor por aproximadamente 20 a 25 minutos conforme o tamanho do pão.

RENDIMENTO

O rendimento é bastante variável, pois vai depender muito do tamanho das tiras cortadas, já que o corte é manual e aproximado, pois não é pesado. Mas para se ter uma noção de rendimento, podemos dizer que com um 5kg de All Pão Ciabatta, pode-se obter aproximadamente de 40 a 45 pães de 150g assados.

EMBALAGEM

Saco plástico contendo 10kg de produto.

VALIDADE

A validade do produto é de cinco meses desde que na embalagem original, lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da radiação solar.

CÓDIGO DE BARRAS

789 890 714 610 4

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO CIABATTA	Revisão: 05
		Código: 075
		Data: 04/10/2022
		Página 03/03

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 com alto teor de Sódio.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	351	351	18
Carboidratos (g)	73	73	24
Açúcares Totais (g)	5	5	
Açúcares Adicionados (g)	1	1	1
Proteínas (g)	11,1	11,1	22
Gorduras totais (g)	1,6	1,6	2
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,3	2
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	2,3	2,3	9
Sódio (mg)	735	735	37
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			