

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO DA FAZENDA	Revisão: 03
		Código: 2629
		Data: 04/10/2022
		Página 01/03

PRODUTO

ALL PÃO DA FAZENDA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do delicioso e rico Pão da Fazenda.

APRESENTAÇÃO

Mistura em pó gordurosa com coloração levemente amarelada.

VANTAGENS

- Prática mistura pronta, necessitando apenas adicionar água, fermento, ovos in natura, um pouco de gema in natura e margarina sem sal.
- Padronização da produção e alta qualidade.
- Produz pães com ótimo volume, leves, macios, com miolo flexível e textura uniforme.
- Produto final gostoso e muito saboroso, com as características do verdadeiro Pão da Fazenda.

INGREDIENTES

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

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura pronta All Pão da Fazenda 5.000 gramas
- Fermento biológico fresco 300 gramas **ou**
- Fermento biológico seco 100 gramas
- Ovos in natura 750 gramas
- Margarina sem sal 375 gramas
- Água Gelada (aproximadamente) 1.000 gramas

❖ Para decoração e/ou cobertura utilizar a **All Farofa Doce Streusel** à gosto.

PROCEDIMENTO

- ✓ Colocar na masseira a Mistura pronta para o preparo de Pão da Fazenda. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Misturar em velocidade 1 (lenta) até homogeneizar, cerca de 1 a 2 minutos;
- ✓ Coloque toda água e continue a misturar em velocidade 1 (lenta) até a formação da massa.

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO DA FAZENDA	Revisão: 03
		Código: 2629
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- ✓ Coloque o fermento biológico fresco, a margarina sem sal e a gema. Misture em velocidade 2 (rápida), adicionando os ovos aos poucos. Misture até atingir o ponto de véu.
- ✓ Dividir a massa com o peso de 350 a 400 g para pães tipo broa, filão ou forma. Bolear e deixar descansar por 15 a 20 minutos coberto com plástico.
- ✓ Para pães menores no formato de hot dog, dividir a massa em tamanhos de 70 g. Bolear e deixar descansar por 10 a 12 minutos coberto com plástico.
- ✓ Modelar e colocar nas formas ou assadeiras e deixar em armário fechado para dar “meia fermentação”, ou quando a massa dobrar de volume. Em torno de 1 a 2 horas.
- ✓ Dar um corte em sentido longitudinal no pão produzindo uma abertura e colocar a All Farofa Doce Streusel.
- ✓ Colocar novamente num armário fechado para terminar a fermentação. Em torno de 2 horas ou quando seu volume dobrar novamente.
- ✓ Assar em forno de lastro a 180°C por 25 a 30 minutos, ou em forno turbo a 140°C pelo mesmo tempo para os pães tipo Broa Filão ou Forma.
- ✓ Para os pães pequenos, fornear nas mesmas temperaturas porém por 15 a 20 minutos.

RENDIMENTO

Em torno de 18 pães de 350g assados.

EMBALAGEM

Saco plástico com 5 kg.

VALIDADE

O produto tem validade de 5 meses desde que 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

789 855 253 460 8

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

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

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alimento dentro dos padrões normais.

	FICHA TÉCNICA ALL PÃO DA FAZENDA	Revisão: 03
		Código: 2629
		Data: 04/10/2022
		Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	391	391	20
Carboidratos (g)	73	73	24
Açúcares Totais (g)	12	12	
Açúcares Adicionados (g)	10	10	21
Proteínas (g)	7,9	7,9	16
Gorduras totais (g)	7,7	7,7	12
Gorduras saturadas (g)	0,6	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,9	1,9	8
Sódio (mg)	579	579	29
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

