

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO EGG SPONGE</b>	Revisão: 05
		Código: 1516
		Data: 04/10/2022
		Página 01/03

## PRODUTO

ALL PÃO EGG SPONGE

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo do macio e delicioso Pão Egg Sponge.

## APRESENTAÇÃO

Mistura em pó com coloração levemente amarelada com odor e sabor característico do produto.

## VANTAGENS

- Prática mistura pronta, bastando adicionar água e fermento.
- Padronização da produção e alta qualidade.
- Produz pães com ótimo volume, leves, macios, com miolo flexível, textura uniforme e extremamente saboroso.

## INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Gordura vegetal de palma ou soja, Açúcar extrafino, Sal refinado iodado, Emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, Estabilizantes estearoil 2-lactil lactato de sódio, Conservante propionato de cálcio, Corante urucum, Aromatizante vanilina e Melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase.

## ADVERTÊNCIA:

**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, 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 Egg Sponge ..... 1.000 gramas
- Fermento biológico fresco ..... 60 gramas **ou**
- Fermento biológico seco ..... 20 gramas
- Água Gelada (aproximadamente)..... 450 gramas

### Procedimento

- Colocar na masseira a mistura pronta All Egg Sponge. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicionar parte da água (aproximadamente 300g) e misturar em velocidade 1 (baixa) até homogeneizar, cerca de 3 minutos.
- Passar para velocidade 2 (alta) e adicionar o restante da água aos poucos.
- Adicionar o fermento biológico fresco e continuar a bater em velocidade 2 (alta) até atingir o ponto de véu.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO EGG SPONGE</b>	Revisão: 05
		Código: 1516
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- Dividir a massa no tamanho desejado, 20g a 25g para pães pequenos ou 30g a 40g para pães médios.
- Para o tradicional Pãezinhos Egg Sponge basta bolear e colocar uma próxima a outra em uma assadeira previamente untada com o All Untador de Forma. Para o formato de bisnaguinha basta passar na modeladora.
- Deixar fermentar durante 60 a 90 minutos ou até a massa atingir o ponto de forneamento.
  - Fornear a 180°C por 10 – 12 minutos em forno de lastro ou
  - Fornear a 150°C por 10 – 12 minutos em forno turbo.

#### RENDIMENTO

Em torno de 40 a 60 pãezinhos de 20g a 35g assados.

#### EMBALAGEM

Saco plástico com 2,5kg.

#### VALIDADE

O produto tem validade de 5 meses desde que na embalagem original, lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

#### ARMAZENAMENTO

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

#### CÓDIGO DE BARRAS

789 855 253 018 1

#### 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.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL PÃO EGG SPONGE</b>	Revisão: 05
		Código: 1516
		Data: 04/10/2022
		Página 03/03

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 25 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	429	429	21
Carboidratos (g)	65	65	22
Açúcares Totais (g)	7	7	
Açúcares Adicionados (g)	6	6	13
Proteínas (g)	10,1	10,1	20
Gorduras totais (g)	14,5	14,5	22
Gorduras saturadas (g)	3,0	3,0	15
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	1,8	1,8	7
Sódio (mg)	149	149	7
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

ALIMENTOS  
Boas receitas levam essa marca.