



FICHA TÉCNICA ALL SONHO

Revisão: 05

Código: 077

Data: 04/10/2020

Página 01/03

PRODUTO

ALL SONHO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo de massa doce tipo sonho.

APRESENTAÇÃO

Pó branco levemente amarelado com odor e sabor característico.

VANTAGENS

- Prático, basta adicionar água, fermento e ovos.
- Proporciona sonhos macios, leves, secos e com sabor inigualável.
- Padroniza o produto final evitando assim possíveis erros no preparo.
- É um produto muito versátil, podendo ser utilizado para produção de roscas, donuts, esfihas fechadas ou abertas, pão delícia doce ou pão fofinho, etc..
- É um produto extremamente atraente em seu balcão de venda.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Gordura vegetal de palma ou soja, Soro de leite, Sal refinado iodado, Amido de milho, Conservante propionato de cálcio, Estabilizantes polisorbato 80, estearoil 2-lactil lactato de sódio e Melhorador de farinhas ácido ascórbico.

ADVERTÊNCIA

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

MODO DE PREPARO

- Receita

- Mistura All Sonho..... 5.000 g
- Ovos in natura..... 750 g
- Água Gelada (aproximadamente)..... 1.500 g
- Fermento Biológico fresco 300 g -----**ou**
- Fermento Biológico seco..... 100 g

- Procedimento

- Colocar a mistura All Sonho na masseira (se for utilizar o fermento biológico seco, coloque nessa etapa) e misturar por 3 a 5 minutos em velocidade 1 (lenta).
- Adicionar todos os ovos e parte da água (1.000 a 1.250 gramas) e continuar em velocidade 1 (lenta) até a formação da massa.
- Passar para velocidade 2 (rápida) e colocar o fermento biológico fresco (no caso de utilizar o fermento fresco) e colocar o restante da água aos poucos.
- Bater a massa até atingir o ponto de véu.
- Dividir a massa em pedaços de 50 g, bolear, cobrir com plástico e descansar por 15 minutos.
- Bolear novamente e colocar em forma untada com All Untador de forma.



FICHA TÉCNICA ALL SONHO

Revisão: 05

Código: 077

Data: 04/10/2020

Página 02/03

- Deixar fermentar em carrinho fechado ou coberto por plástico por aproximadamente 90 minutos, ou até o ponto de crescimento completo.
- Num fritador com óleo aquecido a 180°C, fritar ambas as faces de forma alternada, iniciando pela face superior. O tempo de fritura nessa temperatura é de aproximadamente 3 minutos para face superior, mais 3 minutos para face inferior e novamente mais 2 minutos para face superior.
- Com uma espumadeira, retirar os sonhos do fritador e colocar sobre um papel absorvente.
- Deixar resfriar por completo.
- Fazer um corte de $\frac{3}{4}$ de profundidade na altura média dos sonhos.
- Rechear com o All Creme Confeiteiro.
- Polvilhar a face superior com All Açúcar de Confeiteiro.

RENDIMENTO

Em torno de 140 sonhos.

EMBALAGEM

Sacos plásticos contendo 10 kg.

VALIDADE

O produto em 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 radiação solar.

CÓDIGO DE BARRAS

789 892 117 645 3

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



**FICHA TÉCNICA
ALL SONHO**

Revisão: 05

Código: 077

Data: 04/10/2020

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)	392	392	20
Carboidratos (g)	72	72	24
Açúcares Totais (g)	10	10	
Açúcares Adicionados (g)	8	8	16
Proteínas (g)	8,1	8,1	16
Gorduras totais (g)	8,2	8,2	13
Gorduras saturadas (g)	0,6	0,6	2,8
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,9	1,9	8
Sódio (mg)	588	588	29

***Percentual de valores diários fornecidos pela porção.**

