	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL TOP PANE COM GEMA E SAL</b>	Revisão: 06
		Código: 0635
		Data: 04/10/2022
		Página: 1/4

## PRODUTO

ALL TOP PANE COM GEMA E SAL

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Preparado para fabricação de Panetones.

## APRESENTAÇÃO:

Pasta cremosa de coloração amarela densa. Odor e sabor característico de panetone

## VANTAGENS:

- Prático e de fácil preparo.
- Proporciona a elaboração de panetones leves, macios, úmidos com excelente volume e delicioso sabor de um verdadeiro panetone natalino.
- Evita erros na preparação pois a formulação já vem completa e balanceada, necessitando apenas farinha, água e fermento.
- Evita desperdício pois elimina a necessidade de comprar os inúmeros itens que compõe uma receita de um bom panetone.
- Melhor controle de sua produção, pois a formulação concede um produto final de excelente qualidade por um período de pelo menos 2 meses após o produto pronto.

## INGREDIENTES:

Açúcar, Gordura vegetal de palma ou soja, Gemas de ovos desidratadas, Sal refinado iodado, Polidextrose, Aroma natural de panetone, Emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil 2-lactil lactato de sódio, Carboximetilcelulose (CMC), Fibra de trigo processada, Conservante propionato de cálcio, estabilizantes polisorbato 80, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase e Edulcorante sucralose.

## ADVERTÊNCIA:

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


## MODO DE PREPARO

### Parte 1 - Esponja

- Farinha de Trigo ..... 15,0kg
- Fermento Biológico fresco .....1,8kg ..... **ou**
- Fermento biológico Seco.....0,6kg
- Água (temperatura ambiente) .....8,5kg

### Procedimento

- Colocar na masseira a farinha de trigo, o fermento e a água.
- Misturar em velocidade 1 (lenta) até formar uma massa.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL TOP PANE COM GEMA E SAL</b>	Revisão: 06
		Código: 0635
		Data: 04/10/2022
		Página: 2/4

- Passar para velocidade 2 (rápida) e bater até a massa ficar lisa e homogênea.
- Não precisa atingir o ponto de véu.
- Coloque a massa num recipiente untado, cobrir com plástico e deixar descansar por pelo menos 1 hora ou até seu volume triplicar.

### Parte 2 - Reforço

- Farinha de trigo ..... 40kg
- Esponja (obtida na parte 1) .....26kg
- All Top Pane com Gema .....22kg
- Água bem gelada..... 18,5kg
- Frutas cristalizadas .....20kg
- Uvas passas sem sementes .....10kg


OBS: Para panetone com chocolates, substituir todas frutas cristalizadas mais as uvas passas por 25kg de gotas de chocolates. Mantenha as gotas de chocolates na geladeira ou freezer antes de utilizar.

### Procedimento

- Colocar na masseira a farinha de trigo, a esponja, o All Top Pane com Gema e metade da água gelada.
- Misturar em velocidade 1 (lenta) por 3 a 4 minutos, até obter uma massa.
- Passar para velocidade 2 (rápida) e vá adicionando o restante da água gelada aos poucos.
- Continuar o batimento da massa até obter uma massa lisa e elástica (atingir o ponto de véu), o que deverá ocorrer entre 12 a 16 minutos.
- Acrescentar a massa, as frutas cristalizadas e as uvas passas, previamente lavadas e escorridas.
- Misturar em velocidade 1 (lenta) até uma distribuição homogênea das frutas cristalizadas e uvas passas na massa.
- Dividir em peças de 550g (para panetones de 500g após assado) ou 450g (para panetones de 400g após assado).
- Bolear e deixar descansar por 15 a 20 minutos cobertas com plástico.
- Bolear novamente e colocar nas formas de papel Kraft.
- Colocar em armário fechado e deixar fermentar por cerca de 3 horas.
- Dar um corte em Cruz de Malta na superfície (cabeça) do panetone.
- Fornear em forno de lastro a 180°C por 40 a 45 minutos ou em forno turbo a 150°C por 40 a 45 minutos.
- Deixar resfriar por 4 a 6 horas antes de embalar.

### Rendimento

Em torno de 250 Panetones de 500g.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL TOP PANE COM GEMA E SAL</b>	Revisão: 06
		Código: 0635
		Data: 04/10/2022
		Página: 3/4

**EMBALAGEM**

Caixas com 22kg.  
 Caixas com 11kg.  
 Caixas com 2,2kg.

**VALIDADE**

O produto tem validade de 185 dias 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**

789 855 253 066 2.....22kg  
 789 855 253 303 8.....11kg  
 789 855 253 101 0.....2,2kg

**NÚMERO NCM**

19 01 20 00

**LEGISLAÇÃO**

Produto isento de registro conforme Resolução RDC Nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

**ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS:**

Produto com alto teor de açúcar adicionado e sódio.



	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL TOP PANE COM GEMA E SAL</b>	Revisão: 06
		Código: 0635
		Data: 04/10/2022
		Página: 4/4

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 22, 110 e 220 porções respectivamente			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	564	564	28
Carboidratos (g)	54	54	18
Açúcares Totais (g)	50	50	
Açúcares Adicionados (g)	50	50	100
Proteínas (g)	1,9	1,9	3,8
Gorduras totais (g)	38	38	58
Gorduras saturadas (g)	4,6	4,6	23
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,7	2,7	11
Sódio (mg)	1022	1022	51
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

  
 Boas receitas levam essa marca.