PRODUTO
ALL PANE PLUS COM GEMA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO
Mistura em pó pronto para o preparo de Panetones.

APRESENTAÇÃO
Pó levemente gorduroso de coloração amarelada, com odor e sabor característico de panetone.

VANTAGENS
- Prático, rápido e de fácil preparo.
- Formulação totalmente balanceada, evitando erros de pesagem.
- Reduz os custos com desperdício e evita a necessidade de compra dos inúmeros itens que compõe a receita de um bom panetone.
- Proporciona a elaboração de panetones leves, macios, úmidos com excelente volume e delicioso sabor de um verdadeiro panetone natalino.
- Padronização da produção com alta qualidade.

INGREDIENTES
Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido fólico, Açúcar extrafino, Gordura vegetal de Palma ou Soja, Gemas de ovos desidratadas, Umectante Sorbitol, Sal refinado iodado, Glucose em pó, Polidextrose, Estabilizantes Estearoil 2-lactil lactato de sódio, Aroma natural de panetone, Fibra de trigo processada, Emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, CMC-Carboximetilcelulose, Conservante propionato de cálcio, Melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, Edulcorante Sucralose e Corantes artificiais Amarelo tartrazina e Amarelo crepúsculo.

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

MODO DE PREPARO
Parte 1 - Esponja
- Farinha de Trigo especial ..... 5.000 g
- Fermento Biológico fresco ..... 750 g ... **ou**
- Fermento biológico Seco ..... 250 g
- Água (temperatura ambiente) ..... 2.800 g

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

- 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 a 2 horas ou até seu volume triplicar.

Parte 2 - Reforço

Mistura All Pane Plus com Gema ..... 11.000 g
Esponja (obtida na parte 1)..... 8.550 g
Água bem gelada (aproximadamente) ..... 2.600 g
Frutas cristalizadas..... 3.500 g
Uvas passas sem sementes..... 2.000 g

Dica: Para panetone com chocolates, substituir todas frutas cristalizadas mais as uvas passas por 3.750g a 5.000g de gotas de chocolate. Mantenha as gotas de chocolate no freezer ou geladeira até a utilização.

Procedimento

- Colocar na masseira a Mistura pronta All Pane Plus com Gema mais a esponja (obtida na parte 1), 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.
- Adicionar 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 até que a superfície da massa atinja a borda da forma. (de 2 a 3 horas).
- Dar um corte em forma de 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 50 Panetones de 500g.

EMBALAGEM
Sacos plásticos com 11kg.

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
789 890 714 605 0

NÚMERO NCM
19 01 20 00

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

ALEGAÇÃO NUTRICIONAL
Alimento com alto teor de Açúcar adicionado.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 110 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	**Valores para 100g (1 porção)**	**% VD***
Valor energético (kcal)	**458**	**458**	**23**
Carboidratos (g)	**65**	**65**	**22**
Açúcares Totais (g)	**20**	**20**	
Açúcares Adicionados (g)	**19**	**19**	**39**
Proteínas (g)	**6,4**	**6,4**	**13**
Gorduras totais (g)	**19**	**19**	**29**
Gorduras saturadas (g)	**2,6**	**2,6**	**13**
Gorduras trans (g)	**0**	**0**	**0**
Fibra alimentar (g)	**3**	**3**	**12**
Sódio (mg)	**430**	**430**	**22**
***Percentual de valores diários fornecidos pela porção.**			

All Bread ALIMENTOS Boas receitas levam essa marca.