	FICHA TÉCNICA ALL PANE PLUS RED VELVET COM GEMA	Revisão: 02
		Código: 5261
		Data: 04/10/2022
		Página 01/03

PRODUTO

ALL PANE PLUS RED VELVET COM GEMA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo de Panetones Red Velvet.

APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de coloração avermelhada, 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 Red Velvet.
- Padronização da produção com alta qualidade.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido fólico, Açúcar, Gordura vegetal de palma ou soja, Beterraba desidratada, Gemas de ovos desidratadas, Sorbitol, Sal refinado iodado, Glucose em pó, Polidextrose, Cacau em pó, Estabilizantes Estearoil 2-lactil lactato de sódio, Aroma natural de panetone, Emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, Carboximetilcelulose, Conservante propionato de cálcio, Corantes artificiais Amarelo tartrazina, Amarelo crepúsculo, Vermelho bordeaux e Vermelho ponceau e Melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase

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 2.500 g
- Fermento Biológico fresco..... 300 g ... **ou**
- Fermento biológico Seco 100 g
- Água (temperatura ambiente)..... 1.400 g

Procedimento

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

	FICHA TÉCNICA ALL PANE PLUS RED VELVET COM GEMA	Revisão: 02
		Código: 5261
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- 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 Red Velvet com Gema	5.500 g
Esponja (obtida na parte 1)	4.200 g
Água bem gelada (aproximadamente)	1.300 g
Frutas cristalizadas	1.750 g
Uvas passas sem sementes.....	1.000 g

Dica: Para panetone com chocolates, substituir todas frutas cristalizadas mais as uvas passas por 1.800g a 2500g de gotas de chocolates. Mantenha as gotas de chocolates na geladeira ou freezer até a utilização.

Procedimento


- Colocar na masseira a Mistura pronta All Pane Plus 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 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 25 Panetones de 500g.

EMBALAGEM

Sacos plásticos com 5,5kg.

	FICHA TÉCNICA ALL PANE PLUS RED VELVET COM GEMA	Revisão: 02
		Código: 5261
		Data: 04/10/2022
		Página 03/03

VALIDADE

O produto tem validade de 185 dias desde que em sua 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

789 855 253 503 2

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 com alto teor de Açúcar adicionado.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 55 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	450	450	23
Carboidratos (g)	65	65	22
Açúcares Totais (g)	20	20	
Açúcares Adicionados (g)	18	18	37
Proteínas (g)	6,9	6,9	14
Gorduras totais (g)	18,1	18,1	28
Gorduras saturadas (g)	2,6	2,6	13
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	4,4	4,4	17
Sódio (mg)	410	410	21
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			