

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | FICHA TÉCNICA ALL PÃO DE LÓ E ROCAMBOLE RED VELVET | Revisão: Inicial |
| | | Código: XXX |
| | | Data: 21/11/2023 |
| | | Página 01/03 |

PRODUTO

ALL PÃO DE LÓ E ROCAMBOLE RED VELVET

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura para o preparo de Pão de Ló e Rocambole Red Velvet.

APRESENTAÇÃO

Pó de coloração avermelhada com odor e sabor característico de beterraba com cacau.

VANTAGENS

- Prático e de fácil preparo, bastando adicionar apenas água e ovos.
- Produto final com ótimo volume, macio e com estrutura interna homogênea e bem aerada.
- Utiliza o processo “all-in”, que permite colocar e bater todos os ingredientes de uma só vez.
- É muito versátil pois com a mesma mistura pode-se fazer tanto o Pão de Ló como o Rocambole Red Velvet.

INGREDIENTES

Açúcar extrafino, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Amido de milho, Emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, Beterraba desidratada, Cacau em pó, Fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, Corantes artificiais amarelo crepúsculo, vermelho bordeaux e vermelho ponceau e Aromatizante vanilina.

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Receita – Pão de Ló Red Velvet

Mistura All Pão de Ló e Rocambole Red Velvet1.000 g
Ovos in natura500 g
Água.....250 g

Procedimento

- Colocar todos os ingredientes da receita na batedeira e misturar com o batedor de arame (globo) em velocidade 1 (lenta) por 1 minuto.
- Passar para velocidade 3 (rápida) e bater por 4 a 5 minutos.
- Coloque a massa em formas previamente untadas com All Untapower ou All Untador de Forma.
- Assar em forno de lastro a 180°C ou forno turbo a 160°C por 35 a 40 minutos.

RENDIMENTO

Rende 4 unidades de Pão de Ló de 380g padrão diâmetro 21cm.

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | FICHA TÉCNICA ALL PÃO DE LÓ E ROCAMBOLE RED VELVET | Revisão: Inicial |
| | | Código: XXX |
| | | Data: 01/11/2023 |
| | | Página 02/03 |

Receita – Rocambole Red Velvet

Mistura All Pão de Ló e Rocambole Red Velvet1.000 g
 Ovos in natura900 g
 Água.....100 g

Procedimento

- Colocar todos os ingredientes da receita na batedeira e misturar com o batedor de arame (globo) em velocidade 1 (lenta) por 1 minuto.
- Passar para velocidade 3 (rápida) e bater por 4 a 5 minutos.
- Coloque a massa em bandejas (tamanho 67cmX39cm) previamente untadas com All Untador de Formas e forradas com papel manteiga.
- Assar em forno de lastro a 200°C ou forno turbo a 180°C por 5 a 7 minutos

RENDIMENTO

Rende 2 massas para rocambole com aproximadamente 1.000g no tamanho 65cmX37cm.

EMBALAGEM

Saco plástico com 5kg

VALIDADE

O produto tem validade de 5 meses 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

789 855 253 503 2

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

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

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | FICHA TÉCNICA ALL PÃO DE LÓ E ROCAMBOLE RED VELVET | Revisão: Inicial |
| | | Código: XXX |
| | | Data: 01/11/2023 |
| | | Página 03/03 |

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alimento com alto teor de Açúcar adicionado.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|---------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|-------|
| Porções por embalagem: 125 porções | | | |
| Porção: 40g (uma colher de sopa bem cheia) | | | |
| | Valores para 100g | Valores para 40g (1 porção) | % VD* |
| Valor energético (kcal) | 374 | 149 | 7 |
| Carboidratos (g) | 83 | 33 | 11 |
| Açúcares Totais (g) | 41 | 16 | |
| Açúcares Adicionados (g) | 39 | 16 | 32 |
| Proteínas (g) | 4,5 | 1,8 | 4 |
| Gorduras totais (g) | 2,5 | 1,0 | 2 |
| Gorduras saturadas (g) | 1,9 | 0,7 | 4 |
| Gorduras trans (g) | 0,0 | 0,0 | 0 |
| Fibra alimentar (g) | 2,1 | 0,8 | 3 |
| Sódio (mg) | 358 | 143 | 7 |

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.