

	FICHA TÉCNICA ALL PANE PLUS COM GEMA E MASSA MADRE	Revisão: INICIAL
		Código: 5730
		Data: 02/07/2024
		Página 01/04

PRODUTO

ALL PANE PLUS COM GEMA E MASSA MADRE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó, com alto teor de massa levedada com fermento natural, inativa pronto para o preparo de Panetones com o mesmo sabor de um panetone feito com fermentação natural.

APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de coloração amarelada, com odor e sabor característico de panetone feito pelo processo de fermentação natural.

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 de fermentação natural.
- 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, Massa madre inativa, 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.

	FICHA TÉCNICA ALL PANE PLUS COM GEMA E MASSA MADRE	Revisão: INICIAL
		Código: 5730
		Data: 02/07/2024
		Página 02/04

- 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 e Massa Madre	11.000 g
Espanja (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 e Massa Madre 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.

	FICHA TÉCNICA ALL PANE PLUS COM GEMA E MASSA MADRE	Revisão: INICIAL
		Código: 5730
		Data: 02/07/2024
		Página 03/04

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

789 855 253 510 0

NÚMERO NCM

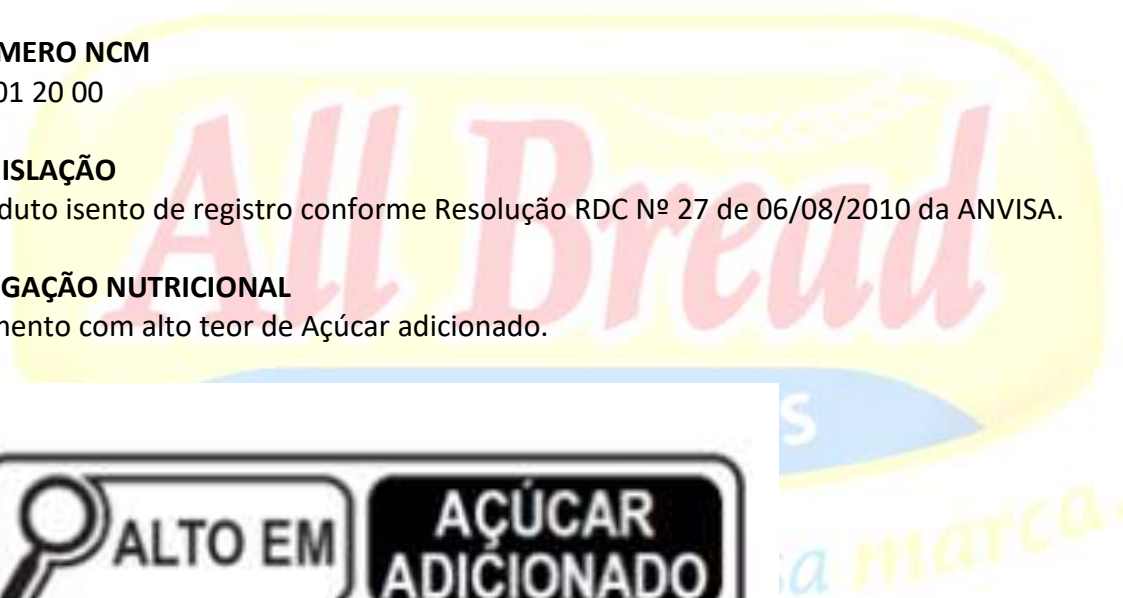
19 01 20 00

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.



	FICHA TÉCNICA ALL PANE PLUS COM GEMA E MASSA MADRE	Revisão: INICIAL
		Código: 5730
		Data: 02/07/2024
		Página 04/04

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 110 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	453	453	23
Carboidratos (g)	65	65	22
Açúcares Totais (g)	19	19	
Açúcares Adicionados (g)	19	19	37
Proteínas (g)	7,2	7,2	14
Gorduras totais (g)	18	18	28
Gorduras saturadas (g)	2,5	2,5	13
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3,1	3,1	12
Sódio (mg)	417	417	21
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			


 Boas receitas levam essa marca.