



FICHA TÉCNICA

BRIOCHE 10KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura para brioche
150g de margarina
150ml de água gelada
300g de ovo (resfriado)
60g de fermento biológico fresco

MODO DE PREPARO

1. Coloque na masseira a mistura de brioche, os ovos resfriados, a margarina e misture em velocidade lenta por 2 minutos.
2. Adicione o fermento fresco, 50% da água gelada e retome o batimento.
3. Adicione aos poucos o restante da água gelada, passe para velocidade alta e bata até obter ponto de véu (aproximadamente 8 minutos).
4. Divida a massa nas porções desejadas e deixe descansar por 10 minutos.
5. Modele no formato de sua preferência, pincele com gema e deixe fermentar.
6. Asse em forno lastro a 180°C, por 30 a 35 minutos ou em forno turbo a 150°C, por 25 a 30 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

Aprox. 55pães com 300g
(Por embalagem de 10kg)

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, ovos, massa madre de centeio desidratada, soro de leite, sal refinado, farinha de soja, glúten de trigo, extrato seco de malte, aromatizante, emulsificantes: estearoil lactato de sódio, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, oxidantes: azodicarbonamida, antiumectantes: dióxido de silício, conservante: propionato de cálcio, corante amarelo tartrazina (INS 102).

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, CENTEIO, OVOS, LEITE E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER CEVADA, AVEIA E TRITICALE.

CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|-------------------------------------|---------------------|------|------------------|
| Porções por embalagem: Cerca de 303 | | | |
| Porção: 33 g (2 colher de sopa) | | | |
| | 100 g ^{**} | 33 g | %VD [*] |
| Valor energético (kcal) | 350 | 120 | 6 |
| Carboidratos (g) | 53 | 26 | 9 |
| Açúcares totais (g) | 8 | 3,8 | |
| Açúcares adicionados (g) | 6 | 3 | 6 |
| Proteínas (g) | 10 | 3,3 | 7 |
| Gorduras totais (g) | 15 | 1,4 | 2 |
| Gorduras saturadas (g) | 3,4 | 0,5 | 3 |
| Gorduras trans (g) | 2,6 | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 1,8 | 0,8 | 3 |
| Sódio (mg) | 451 | 163 | 8 |

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**No alimento pronto para o consumo.

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco, fresco e arejado, longe de odores. Depois de aberto manter a embalagem bem fechada para melhor conservação do produto.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

PRODUZIDO POR:

Pane Grano Santo Indústria de Panificação LTDA Rua Ary Annunziato, 440 Jardim Atilio Silvano Sorocaba/SP -
CEP: 18077-080 CNPJ: 44.834.371/0001-44
IE: 798.610.388.111 Tel: (15) 3302-6174

EAN



0040141149916

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.20.00

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC N° 240, de 26 de Julho de 2018.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

| Aspecto | Pó |
|-----------|----------------|
| Coloração | Amarelo Claro |
| Odor | Característico |

PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

EMBALAGEM

Caixa com 10kg.