



FICHA TÉCNICA

PANETONE AVELÃ C/ MASSA MADRE



RECEITA

Para a esponja:

2kg de farinha de trigo
1,4 litros de água gelada
320g de fermento fresco ou
125g de fermento seco

Para o reforço:

5kg de mistura de panetone de avelã
1,75 litros de água gelada
2,5kg de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

Esponja: 1. Juntar a farinha, o fermento e a água e misturar até que a massa fique homogênea. 2. Bolear toda a massa e cobrir com plástico. Deixar fermentando por aproximadamente 30 minutos. Reforço: 1. Colocar a mistura para panetone de avelã em pó Fmais na masseira, adicionar metade da quantidade da água gelada, bater na velocidade lenta até que a massa fique homogênea. 2. Acrescentar a esponja e a outra metade da água gelada aos poucos. Passar para a velocidade rápida até que a massa fique em ponto de véu. 3. Adicionar as gotas de chocolate, misturar em velocidade baixa até que fique incorporada na massa. 4. Cortar em partes de 518g de massa, bolear e colocar nas formas. 5. Deixar em fermentação até a superfície da massa atingir as bordas das formas (cerca de 2 à 3 horas). 6. Fomear à 150°C durante 35 a 40 minutos em forno turbo, ou 180°C durante 45 minutos em forno lastro. OBS: Para obter o assamento ideal, a temperatura interna dos pães deve atingir 96°C. 7. Retirar do forno e deixar esfriar completamente antes de embalar.

RENDIMENTO DA MASSA

Panetone: Ap. 25unX518g
(Por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, cacau em pó, gema de ovo em pó, sal refinado, glúten de trigo, extrato de malte, massa madre de trigo desidratada, aromatizante, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil lactato de sódio e monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, antiemectantes: dióxido de silício e carbonato de cálcio, conservante: propionato de cálcio, oxidante: azodicarbonamida, espessante: carboximetilcelulose.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, LEITE, AVELÃS, AMENDOIM E DERIVADOS, DERIVADOS DE OVO E SOJA, PODE CONTER TRITICALE, CENTEIO, CEVADA E AVEIA.
CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

CONSERVAÇÃO

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

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: Cerca de 147 • Porção: 34 g (3 colheres de sopa)							
	100 g**	34 g	%VD*		100 g**	34 g	%VD*
Valor energético (kcal)	341	149	7	Gorduras totais (g)	15	6,7	10
Carboidratos (g)	48	20	7	Gorduras saturadas (g)	6,2	2,8	14
Açúcares totais (g)	7,2	5,8		Gorduras trans (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	6,5	5,2	10	Fibras alimentares (g)	3,7	0,5	2
Proteínas (g)	7,1	2,6	5	Sódio (mg)	246	195	10

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

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

PRODUZIDO POR:

Pane Grano Santo Indústria de Panificação LTDA Rua Ary Annunciato, 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



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	Marron Escuro
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 5kg.