



FICHA TÉCNICA

PANETONE EM PASTA C/GEMAS 10KG

FMAIS

RECEITA

Para a esponja: 7,5kg de farinha de trigo, 5L de água gelada, 1kg de fermento fresco

Para o reforço: 10kg de mistura de panetone, 17,5kg de farinha de trigo, 9,25L de água gelada, 250g de sal, 12,5kg de frutas cristalizadas, 2,5kg de uvas passas

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. Na masseira, adicionar os ingredientes do reforço, a mistura de Panetone Fmais, a farinha de trigo, o sal e 50% da água gelada, misturar na velocidade 1, em média de 4 minutos, 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 frutas cristalizadas e as uvas passas, misturar em velocidade baixa até que fique incorporada na massa. 4. Cortar em partes de 524g 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 do panetone deve atingir 96°C. 7. Retirar do forno e deixar esfriar completamente antes de embalar.

OBS: Para o chocotone, substitua as frutas cristalizadas e as uvas passas por 12,5kg de gotas de chocolate.

RENDIMENTO DA MASSA

Panetone: 125unX524g
Chocotone: 125unX504g
(por embalagem de 10kg)

INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal, gema de ovo em pó, glúten de trigo, xarope de glicose, extrato seco de malte, composto lácteo, amido, goma guar, coadjuvante de tecnologia: enzima alfa-amilase maltogênica, corante natural, aroma de panetone, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil lactato de sódio, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, antiemectantes: dióxido de silício, carbonato de cálcio, conservante: propionato de cálcio.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS, CONTÉM DERIVADOS DE OVO, SOJA, PODE CONTER 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.

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



602883330962

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	Pastoso
Coloração	Amarelo Alaranjado
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Caixa com 10kg.

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 125			
Porção: 80 g (1 + 1/5 fatia)			
	100 g**	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	280	434	22
Carboidratos (g)	54	47	16
Açúcares totais (g)	11	42	
Açúcares adicionados (g)	7,7	41	82
Proteínas (g)	5	4	8
Gorduras totais (g)	5	26	40
Gorduras saturadas (g)	2,6	14	70
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1	0	0
Sódio (mg)	157	31	2

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