FICHA TÉCNICA

PANETONE GOLD 5KG 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
1,75 litros de água gelada
500g de uvas passas
2,5kg de frutas cristalizadas

MODO DE PREPARO

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 de Panetone 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 frutas cristalizadas e as uvas passas, misturar em velocidade baixa até que fique incorporada na massa. 4. Cortar em partes de 538g 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. Fornear 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 1,875kg de gotas de chocolate.

RENDIMENTO DA MASSA

Panetone: Ap. 25unX538g
Chocotone: Ap. 25unX493g
(por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, gema de ovo em pó, soro de leite, sal refinado, farinha de soja, glúten de trigo, extrato seco de malte, massa madre de trigo desidratada, amido, aromatizante, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil lactato de cálcio e/ou sódio, e monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, conservante: propionato de cálcio, espessante: carboximetilcelulose, antiumectante: dióxido de silício e carbonato de cálcio, enzima alfa-amilase maltogênica, corante amarelo crepúsculo (INS 110) e corante amarelo tartrazina (INS 102).

ALERGÊNICOS

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

EMBALAGEM

Pacote com 5kg.

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 161
Porção: 31 g (2 colheres de sopa)

	100 g**	31 g	%VD*
Valor energético (kcal)	298	136	7
Carboidratos (g)	53	19	6
Açúcares totais (g)	9,1	5,3	
Açúcares adicionados (g)	5,9	4,6	9
Proteínas (g)	5,2	2,4	5
Gorduras totais (g)	7,3	5,5	8
Gorduras saturadas (g)	3	2,3	12
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	0,5	2
Sódio (mg)	228	177	9

*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

602883 330993

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.