

FICHA TÉCNICA

BOLO CREMOSO FINESSE

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Bolo Cremoso Finesse.

FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de bolos, muffins, entre outros com diferentes tipos de recheio.

INGREDIENTES

Açúcar cristal, amido de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, amido modificado de mandioca, leite em pó desnatado, sal refinado iodado, extrato de malte, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio INS 450i, bicarbonato de sódio INS 500ii, monofosfato de cálcio INS 341i e estabilizante polisorbato 80 INS 433. CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Pó branco acinzentado.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Bolo Cremoso Finesse Vapt.....	1000 g
Ovos.....	400 g
Óleo.....	300 g
Água ou leite.....	200 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na batedeira o Vapt Bolo Cremoso Finesse, os ovos, o óleo e a água ou leite;
- Utilizando o batedor raquete, misturar na velocidade 1 (lenta) por aproximadamente 3 minutos;
- Adicionar e misturar levemente com uma colher, os ingredientes de sua preferência (aproximadamente 10 a 20% do peso da massa) os quais ficarão dispersos totalmente no produto após forneamento como: gotas de chocolate, nozes picadas, castanha de caju, amêndoas, xerem de amendoim, frutas cristalizadas entre outros;
- Untar as formas desejadas (bolos ou muffins) com *Untaforma Grill* e colocar a massa;
- Para bolos, fornear na temperatura de 180 °C por aproximadamente 40 a 50 minutos; e para muffins, fornear a 180 °C por 20 a 30 minutos.



RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura de Bolo Cremoso Finesse o rendimento aproximado em massa é de 5 unidades com 380 g (bolos) e 27 unidades com 70 g (muffins).

EMBALAGEM

- Saco kraft com saco plástico contendo 5 kg e acompanha um folheto com receitas de variedades do Bolo Cremoso Finesse.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
5 kg	16	15

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco e fresco.

PRAZO DE VALIDADE

120 dias sob condições recomendadas de armazenamento, a partir da data de fabricação.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 25 g (2 ½ colheres de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	93 kcal = 382 kJ	5 %	372 kcal
Carboidratos	21 g	7 %	84 g
Proteínas	0,7 g	1 %	2,8 g
Gorduras Totais	0,8 g	1 %	3,2 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	0,8 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	1,1 g
Sódio	19 mg	1 %	77 mg

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

CÓDIGO DO PRODUTO

Peso líquido	Código do produto
5 kg	145046

CÓDIGO DE BARRA

Peso líquido	Código de barra
5 kg	7898264513182