



## FICHA TÉCNICA

### BOLO CREMOSO PÉ DE MOLEQUE



#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Bolo Cremoso Pé de Moleque.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de Bolo Cremoso Pé de Moleque tipo bolo caseiro com cobertura de amendoim.

#### INGREDIENTES

Açúcar mascavo, açúcar cristal, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amendoim torrado e picado, amido modificado de mandioca, cacau em pó, sal refinado iodado, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio INS 450i, bicarbonato de sódio INS 500ii, monofosfato de cálcio INS 341i, estabilizante polisorbato 80 INS 433 e aroma idêntico ao natural de amendoim. CONTÉM GLÚTEN.

*Base para cobertura:* açúcar cristal, glucose em pó, gordura vegetal hidrogenada e amendoim torrado (xerem).

#### FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" castanho claro.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

Bolo Pé de Moleque Vapt.....1000 g  
Leite.....400 g  
Ovos.....300 g  
Amendoim torrado (xerém).....100 g  
*Cobertura*  
Base para cobertura.....150 g  
Amendoim torrado (xerém).....60 g

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Bolo Pé de Moleque Vapt e todos os ingredientes;
2. Utilizando o batedor tipo globo, misturar na velocidade 2 por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar a mistura;
3. Untar as formas com *Untaforma Grill* e colocar a massa;
4. Fornear à temperatura de 180°C a 185°C por aproximadamente 30 minutos;
5. Aplicar a cobertura previamente preparada na superfície do bolo;
6. Levar ao forno novamente por aprox. 10 minutos de 180°C a 185°C.

#### RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura de Bolo Cremoso Pé de Moleque o rendimento aproximado em massa é de 4 unidades com 450 g.

#### EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico contendo 5 kg e acompanha saco plástico contendo 750 g de cobertura para decoração e 25 unidades de etiquetas adesivas de identificação do Bolo Cremoso de Pé de Moleque Pronto.

#### 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)			
Quantidade por porção		% VD (*)	Porção de 100 g
Valor Energético	114 kcal = 479 kJ	6 %	456 kcal
Carboidratos	17 g	6 %	68 g
Proteínas	1,1 g	1 %	4,3 g
Gorduras Totais	4,8 g	9 %	19 g
Gorduras Saturadas	1,1 g	5 %	4,2 g
Gorduras <i>trans</i>	1,1 g	VD não estabelecido	4,2 g
Fibra Alimentar	0,5 g	2 %	1,8 g
Sódio	23 mg	1 %	91 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

Tipo de produto	Código do produto
5 kg	145070

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
5 kg	7898264513489