



## FICHA TÉCNICA

### BRIOCHE



#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Brioche.

#### FINALIDADE

Mistura para preparo de brioche e similares.

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hidrogenada, glúten, sal refinado iodado, estabilizante polisorbato 80 INS 433, antioxidante ácido ascórbico INS 300 e aroma artificial de manteiga.

CONTÉM GLÚTEN

#### FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" de coloração amarelo claro.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

Brioche Vapt.....	1000 g
Ovos inteiros.....	300 g
Margarina.....	200 g
Gemas de ovos.....	150 g
Água gelada.....	150 g
Fermento biológico fresco.....	30 g

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Brioche Vapt, os ovos, a margarina e as gemas;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 5 minutos até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar o fermento e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 5 minutos, adicionando muito lentamente água gelada até completa absorção;
4. Misturar aproximadamente mais 5 minutos até obter uma massa lisa (ponto de véu);
5. Dividir no peso desejado, bolear e dar descanso de aproximadamente 10 minutos coberta com saco plástico;
6. Modelar a massa no formato brioche (40 g) ou no formato de tranças (350 g) e colocar nas formas untadas com *Untaforma Grill*;
7. Deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos;
8. Fornear à 180 °C por aproximadamente 10 minutos para o formato brioche (40 g) e 20 minutos para o formato tranças (350 g).

#### RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Brioche o rendimento aproximado em massa é de 45 unidades com 40 g (brioche) e 5 unidades com 350 g (tranças).

#### EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico contendo 10 kg e acompanha 50 unidades de embalagens para Brioche pronto.

#### PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
10 kg	10	15

#### ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco e fresco.

#### PRAZO DE VALIDADE

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30 g (3 colheres de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	108 kcal = 454 kJ	5 %	361 kcal
Carboidratos	21 g	7 %	71 g
Proteínas	2,9 g	4 %	9,6 g
Gorduras Totais	2,1 g	4 %	7,0 g
Gorduras Saturadas	0,6 g	3 %	4,9 g
Gorduras <i>trans</i>	0,6 g	VD não estabelecido	1,9 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	0 g
Sódio	192 mg	8 %	640 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
10 kg	111999

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264515056