



FICHA TÉCNICA

BROWNIE

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Brownie.

FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de Brownie.

INGREDIENTES

Açúcar cristal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, cacau em pó, sal refinado iodado, estabilizante mono e diglicerídeos INS 471, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio INS 450i, bicarbonato de sódio INS 500ii, monofosfato de cálcio INS 341i, e aroma artificial de baunilha.

CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" de coloração marrom.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Brownie Vapt.....	2500 g
Ovos.....	500 g
Água.....	500 g
Nozes picadas (opcional).....	375 g
Óleo.....	250 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Brownie Vapt.
2. Utilizando o batedor globo ou raquete, misturar na velocidade 1 por alguns segundos para homogeneizar a mistura.
3. Adicionar ovos, água e óleo e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 3 minutos.
4. Colocar e misturar levemente com uma colher as nozes picadas.
5. Untar a forma (60 cm x 40 cm) com *Untaforma Grill* e colocar a massa.
6. Fornear na temperatura de 180 °C por aproximadamente 25 a 30 minutos sobre uma assadeira de pão francês virada para baixo.
7. Após esfriar, aplicar sobre o produto a *Cobertura Festbrilho Chocolate*.

Sugestão:

- Substituir as nozes pelos os ingredientes de sua preferência (aproximadamente 8 a 10% do peso da massa) como: gotas de chocolate, castanha de caju, amêndoas, xerém de amendoim, frutas cristalizadas, chocolate picado, cerejas, entre outros.



RENDIMENTO

Para 2500 g da mistura do Brownie o rendimento aproximado em massa é de 1 placa de 4125 g ou 12 unidades com 340 g.

EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico contendo 10 kg e acompanha 48 unidades de etiquetas adesivas de identificação do Brownie Pronto.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
10 kg	10	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	110 kcal = 462 kJ	6 %	441 kcal
Carboidratos	18 g	6 %	72 g
Proteínas	1,0 g	1 %	4,1 g
Gorduras Totais	4,0 g	7 %	16 g
Gorduras Saturadas	1,1 g	5 %	4,2 g
Gorduras <i>trans</i>	1,1 g	VD não estabelecido	4,5 g
Fibra Alimentar	0,6 g	2 %	2,5 g
Sódio	22 mg	1 %	89 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	161950

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264511157