



## FICHA TÉCNICA

### CROISSANT

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Croissant.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de croissant e outros pães folhados.

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, sal refinado iodado, leite desnatado em pó, soro de leite, estabilizante polisorbato 80 INS 433 e antioxidante ácido ascórbico INS 300.

CONTÉM GLÚTEN

#### FORMA FÍSICA

Pó de coloração levemente castanho.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

Croissant Vapt.....1000 g

Água gelada.....600 a 500 g

Fermento biológico fresco.....30 a 50 g

#### MODO DE PREPARO

- Colocar na batedeira o Croissant Vapt e parte da água e misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos;
- Adicionar o fermento e o restante da água e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos ou até obter uma massa lisa (ao ponto);
- Dar descanso de aproximadamente 5 minutos;
- Abrir a massa em forma de retângulo com altura de aproximadamente 1 cm;
- Preencher 2/3 do retângulo da massa com margarina para folhear (30 % sobre o peso da mistura vapt);
- Dar 3 dobras de três e deixar a massa descansar por 5 minutos coberta com plástico;
- Após o descanso, abrir a massa com altura de aproximadamente 0,5 cm;
- Cortar a massa em forma de triângulo e modelar no formato croissant;
- Fermentar por aproximadamente 60 minutos;
- Pincelar com ovos inteiros;
- Fornear à 180 °C sem vapor por aproximadamente 20 minutos.



#### RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Croissant o rendimento aproximado é de 26 unidades com 80 g de massa com margarina folhada.

#### EMBALAGEM

- Saco Kraft com saco plástico contendo 10 kg.

#### 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	100 kcal = 420 kJ	5 %	332 kcal
Carboidratos	23 g	8 %	76 g
Proteínas	2,7 g	4 %	9,0 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	0,8 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	0,8 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0,7 g	3 %	2,4 g
Sódio	239 mg	10 %	795 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	151984

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264512147