



FICHA TÉCNICA

PANETTONE EM PÓ COM GEMAS

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Panettone em pó com gemas.

FINALIDADE

Mistura para preparo de Panettone, Colomba Pascal, Gallup e similares sem adição de gemas pelo processo da massa direta ou pelo processo indireto (esponja – reforço).

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hidrogenada, gemas desidratadas em pó, estabilizante polisorbato 80 INS 433, conservador propionato de cálcio INS 282, antioxidante ácido ascórbico INS 300, melhorador de farinha enzima alfa amilase INS 1100, corante de urucum INS 160b e aroma natural composto para panettone. CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Pó “gorduroso” de coloração amarelo claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

	Saco 5 kg	Saco 10 kg
Panettone em Pó com Gemas Vapt	5.000 g	10.000 g
Água gelada	1.800 g	3.600 g
Frutas cristalizadas	1.450 g	2.900 g
Uvas passas	1.100 g	2.200 g
Fermento biológico fresco	200 g	400 g
Sal	35 g	70 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira o Panettone em Pó com Gemas Vapt, o sal e parte da água e misturar na velocidade 1 por 3 minutos;
- Adicionar o fermento, o restante da água e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 15 minutos até obter uma massa lisa (ao ponto);
- Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas e misturar na velocidade 1 por 1 minuto (se a masseira for rápida sugerimos misturar por 30 segundos complementando a mistura das frutas em cima da mesa abrindo bem a massa);
- Cortar em partes de 550 g (panettone de 500 g); cortar em partes de 280 g (panettone de 250 g); cortar em partes de 120 g (panettone mini);
- Bolear e dar descanso por 30 minutos coberta com plástico;
- Bolear novamente e colocar nas formas;
- Fermentar por aproximadamente 180 minutos (3 horas) ou até o nível da massa ficar aproximadamente 1 cm abaixo da borda da forma;
- Levar ao forno na temperatura de 170 °C por 40 a 45 minutos se o forno for lastro, e se o forno for turbo manter por 130 °C por 40 a 45 minutos.



RENDIMENTO

Aproximado em massa	Saco 5 kg	Saco 10 kg
550 g	17 un	34 un
280 g	34 un	68 un
120 g	79 un	158 un

EMBALAGEM

- Saco Kraft com saco plástico contendo 5 kg e acompanha um folheto do “Passo a passo do Panettone”.
- Saco Kraft com saco plástico contendo 10 kg e acompanha um folheto do “Passo a passo do Panettone”.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro	Empilhamento
5 kg	16	15
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 15 g (1 ½ colher de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	58 kcal = 244 kJ	3 %	388 kcal
Carboidratos	11 g	4 %	74 g
Proteínas	1,1 g	1 %	7,2 g
Gorduras Totais	1,4 g	3 %	8,6 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	2,5 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	2,4 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	1,9 g
Sódio	0 mg	0 %	1,7 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	151926
10 kg	151921

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
5 kg	7898264515285
10 kg	7898264515278