



FICHA TÉCNICA

PANETTONE ESPECIAL

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Panettone Especial.

FINALIDADE

Mistura para preparo de Panettone, Colomba Pascal, Gallup entre outros pelo processo de esponja – reforço ou massa direta.

INGREDIENTES

Açúcar refinado, gordura vegetal hidrogenada, glúten, 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

Pasta "gordurosa" de coloração amarelo ouro.

DOSAGEM RECOMENDADA

40 % sobre o peso da farinha de trigo.

PROPORÇÃO DE USO

	Caixa 10 kg	Caixa 20 kg
ESPONJA		
Farinha de trigo especial	7.500 g	15.000 g
Água gelada	4.000 g	8.000 g
Fermento biológico fresco	1.000 g	2.000 g
REFORÇO		
Farinha de trigo especial	17.500 g	35.000 g
Panettone Especial Vapt	10.000 g	20.000 g
Frutas cristalizadas	10.000 g	20.000 g
Água gelada	8.500 g	17.000 g
Uvas passas sem semente	5.000 a 7.500 g	10.000 a 15.000 g
Gemas	3.200 a 4.000 g	6.400 a 8.000 g
Sal	250 g	500 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira todos os ingredientes da **ESPONJA** e misturar na velocidade 1 por aproximadamente 3 minutos;
- Reservar a massa e descansar por 60 minutos coberta com plástico;
- Na masseira colocar os ingredientes do **REFORÇO**, o Panettone Especial Vapt, a farinha de trigo, as gemas, sal e 50% da água e misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos;
- Acréscitar a ESPONJA no REFORÇO e o restante da água e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos até obter uma massa lisa (ao ponto);
- Descansar por aproximadamente 5 minutos;
- Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas e misturar na velocidade 1 por aproximadamente 3 minutos (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), partes de 280 g (panettone de 250 g) e partes de 120 g (panettone mini);
- Bolear e descansar 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 180 °C por 40 a 45 minutos se o forno for lastro, e se o forno for turbo manter por 140 °C por 40 a 45 minutos.



RENDIMENTO

Aproximado em massa	Caixa de 10 kg	Caixa de 20 kg
550 g	125 un	250 un
280 g	245 un	490 un
120 g	575 un	1150 un

EMBALAGEM

- Caixa de papelão ondulado com saco plástico contendo 10 kg e acompanha um folheto do "Passo a passo do Panettone".
- Caixa de papelão ondulado com saco plástico contendo 20 kg e acompanha um folheto do "Passo a passo do Panettone".

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
10 kg	15	7
20 kg	10	6

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 (½ colher de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	78 kcal = 328 kJ	4 %	520 kcal
Carboidratos	10 g	3 %	69 g
Proteínas	0 g	0 %	0 g
Gorduras Totais	4,2 g	8 %	28 g
Gorduras Saturadas	1,0 g	5 %	6,4 g
Gorduras <i>trans</i>	1,3 g	VD não estabelecido	8,4 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	0 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
10 kg	151910
20 kg	151912

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264512123
20 kg	7898264512192