



## FICHA TÉCNICA

### PANETTONE ESPECIAL COM GEMAS

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Panettone Especial com Gemas.

#### 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
<b>ESPONJA</b>		
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
<b>REFORÇO</b>		
Farinha de trigo especial	17.500 g	35.000 g
Água gelada	10.250 g	20.500 g
Panettone Especial com Gemas Vapt	10.000 g	20.000 g
Frutas cristalizadas	10.000 g	20.000 g
Uvas passas sem semente	5.000 a 7.500 g	10.000 a 15.000 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 com Gemas Vapt, a farinha de trigo, o sal e 50% da água e misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos;
- Acrescentar 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	121 un	243 un
280 g	238 un	447 un
120 g	556 un	1113 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 %	522 kcal
Carboidratos	9,6 g	3 %	64 g
Proteínas	0 g	0 %	0 g
Gorduras Totais	4,5 g	8 %	30 g
Gorduras Saturadas	1,1 g	5 %	7,3 g
Gorduras trans	1,3 g	VD não estabelecido	8,7 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	0 g
Sódio	0 mg	0 %	3,5 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	151965
20 kg	151966

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264515308
20 kg	7898264515292