



FICHA TÉCNICA

PÃO DOCE

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão Doce.

FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de pão doce, wanderléia e similares.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado iodado, glúten, estabilizante polisorbato 80 INS 433, antioxidante ácido ascórbico INS 300 e aroma imitação baunilha.

CONTÉM GLÚTEN

FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" de coloração castanho claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Pão Doce Vapt.....1000 g
Água gelada.....350 a 400 g
Fermento biológico fresco.....50 a 60 g
Ovos.....50 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Pão Doce Vapt, os ovos e parte da água;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar o fermento e o restante da água e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos até obter uma massa lisa (ao ponto);
4. Dividir no peso desejado, bolear e dar descanso de 20 minutos;
5. Modelar e deixar fermentar por aproximadamente 120 minutos;
6. Para um melhor acabamento pintar a superfície com ovos e aplicar o *Crema Confeiteiro Festcreme*;
7. Fornear a 180 °C por aproximadamente 20 minutos;
8. Após o forneamento e o resfriamento aplicar na superfície do Pão Doce o *Brilho para Pintura Festbrilho*.



RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Pão Doce o rendimento aproximado em massa é de 21 unidades com 70 g.

EMBALAGEM

1. 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	111 kcal = 466 kJ	6 %	370 kcal
Carboidratos	21 g	7 %	70 g
Proteínas	2,5 g	3 %	8,4 g
Gorduras Totais	2,4 g	4 %	7,9 g
Gorduras Saturadas	0,8 g	4 %	2,5 g
Gorduras <i>trans</i>	0,6 g	VD não estabelecido	2,1 g
Fibra Alimentar	0,7 g	3 %	2,3 g
Sódio	339 mg	14 %	1130 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	111906

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264516251