



FICHA TÉCNICA

PÃO HÚNGARO



DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão Húngaro.

FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de pão húngaro doce, salgado, folhado, canela roll e pretzel.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hydrogenada, açúcar cristal, farinha de soja, sal refinado iodado, estabilizante mono e diglicerídeos INS 471, conservador propionato de cálcio INS 282. CONTÉM GLÚTEN

FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" de coloração castanho claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Pão Húngaro Vapt.....1000 g
Água.....420 g
Ovos.....100 g
Fermento biológico fresco.....30 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira todos os ingredientes, exceto o fermento e misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos;
2. Adicionar o fermento e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos até obter uma massa lisa (ao ponto);
3. Dividir a massa, bolear e dar descanso de 10 minutos coberta com plástico;
4. Abrir a massa com rolo ou lamindora aproximadamente 70 cm por 50 cm e 3,0 mm de espessura.
5. Aplicar o recheio de sua preferência (aproximadamente 50 a 65% do peso da massa), espalhar pela massa e enrolar no formato rocambole;
6. Cortar em fatias de 3,0 cm de espessura e colocar nas formas previamente untadas com *Untaforma Grill*;
7. Deixar fermentar por aproximadamente 30 minutos;
8. Fornear na temperatura de 220 °C por aproximadamente 10 minutos sobre uma assadeira de pão francês virada para baixo.
9. Decorar a gosto.

RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Pão Húngaro o rendimento aproximado em massa é de 30 unidades com 80 g de massa e recheio.

EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico contendo 10 kg e acompanha um folheto de receitas de variedades do Pão Húngaro.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
10 kg	10	15

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco e fresco.

PRAZO DE VALIDADE

120 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	114 kcal = 479 kJ	6 %	381 kcal
Carboidratos	21 g	7 %	69 g
Proteínas	2,7 g	4 %	9,1 g
Gorduras Totais	2,8 g	5 %	9,2 g
Gorduras Saturadas	0,9 g	4 %	3,0 g
Gorduras <i>trans</i>	0,7 g	VD não estabelecido	2,4 g
Fibra Alimentar	0,8 g	3 %	2,5 g
Sódio	113 mg	5 %	378 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	111958

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264515353