



FICHA TÉCNICA

SONHO

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Sonho.

FINALIDADE

Mistura para o preparo de sonho e similares.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar refinado, sal refinado iodado e aroma artificial de baunilha.

CONTÉM GLÚTEN

FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" de coloração castanho claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Sonho Vapt.....	1000 g
Água.....	350 g
Ovos.....	100 g
Fermento Biológico Fresco.....	40 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Sonho Vapt, a água e os ovos;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos;
3. Adicionar o fermento e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos até obter uma massa lisa (ao ponto);
4. Cortar no tamanho desejado e descansar por aproximadamente 20 minutos;
5. Bolear e deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos;
6. Fritar com óleo à aproximadamente 120 °C;
7. Deixar escorrer, esfriar na peneira e rechear com *Crema Confeiteiro Festcreme*;
8. Cobrir com *Açúcar de Confeiteiro Festpan*.



RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura da Massa para Salgados o rendimento aproximado em massa é de 28 unidades com 50 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	22 g	7 %	73 g
Proteínas	2,5 g	3 %	8,3 g
Gorduras Totais	2,0 g	4 %	6,7 g
Gorduras Saturadas	0,6 g	3 %	2,1 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	1,8 g
Fibra Alimentar	0,7 g	3 %	2,2 g
Sódio	113 mg	5 %	376 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	151975

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264516268