

Donuts

Ingredientes

Farinha de trigo especial, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, melhorador de farinha, aromatizante, corante alimentício e conservante.

Proporção de uso

Mix de Donuts	2kg
Água Gelada	+/- 1l
Fermento biológico fresco ou seco	90g ou 30g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix para Donuts, os ovos, acrescentar água gelada e fermento. Misturar bem em velocidade baixa, por 5 minutos. Após, passar para velocidade alta até ficar em ponto de véu, Colocar a massa sobre a mesa, cobrir com um plástico e deixar descansar por 10 minutos. Dividir no tamanho desejado, modelar e deixar fermentar até dobrar de tamanho, por ~ 50 minutos. Levar ao forno a 180° graus, 30 a 35 minutos com vapor. Em forno turbo assar na temperatura de 140° graus, de 25 a 30 minutos.

Rendimento

Massa total	3.090kg
Corte Sugerido	50g
Rendimento médio	~61unidades.



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	381 kcal = 1595 kj 19%
Carboidratos	72g 24%
Proteínas	9g 11%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	5,9g 11%
Gorduras saturadas	0,8g 3%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	1,7g 7%
Sódio	762mg 32%

Valores Diários com base em uma dieta 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. * Valores Diários não estabelecido.

Prazo de validade

120 dias a partir da data de fabricação e armazenando em local seco, limpo e com ventilação.

Armazenamento

Local seco, limpo e arejado

Palet padrão 1,00 x 1,20m

Códigos de barras

Pacote de 10kg	7898923401676
Caixas de 20kg	17898923401215
NCM	19012000

Produto Via Pane

Embalagem 10kg

Embalagem primária: polietileno azul e fechamento com lacre azul

Embalagem secundária: polietileno branco e fechamento com seladora

Empilhamento máx. 10 de altura

Caixa de Papelão 20kg

Contém 2 pacotes de 10kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm

Empilhamento máx. 5 de altura