

Mix Panetone

Ingredientes

Açúcar, gordura vegetal low trans, sal, aroma de panetone, corante, alimentício natural, melhorador de farinha, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e conservador propionato de cálcio.

Proporção de uso

Mix de Panetone	2,900kg
Farinha de Trigo	3,750kg
Água	+/- 1,5l
Sal	+/- 50g
Fermento biológico fresco ou seco	+/- 125g ou 42g

Modo de preparo

Espanja: 3,750kg de farinha de trigo, 400g de fermento biológico fresco ou 125g de fermento biológico seco, aproximadamente 1.500 ml de água gelada. Deixe descansar por 1 hora. **Reforço:** 2,5kg de farinha de trigo, 2,9kg de Mix Panetone, 50g de sal refinado, 1,350 litros água gelada, 3kg de frutas cristalizadas e 2 kg de uva passa preta. Colocar na masseira ou batedeira a esponja, o Mix para Panetone e o sal. Misturar muito bem. Acrescentar a farinha de trigo e, por último, a água. Deixe a massa bem mole e bem batida até ficar brilhando. Coloque as frutas cristalizadas e as uvas passas. Deixe descansar por 5 minutos. Cortar os panetones com 550g. Bolear e deixar descansar por 15 minutos. Após esse tempo, colocar nas formas e deixar fermentar. Assar em forno de lastro, de 30 a 45 minutos. Deixar esfriar para embalar.

Rendimento

Massa total	8.325kg
Corte Sugerido	550g
Rendimento médio	~15unidades

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	78989234001546
Caixas de 20kg	17898923401543
NCM	19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	490 kcal=2051 KJ 24%
Carboidratos	58g 19%
Proteínas	3g 4%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	29g 53%
Gorduras saturadas	4,4g 20%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	0g 0,4%
Sódio	342mg 14%

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.

Embalagem 11,5kg

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 23kg

Contém 2 pacotes de 11,5kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm

Empilhamento máx. 5 de altura