

# FICHA TÉCNICA



## PRODUTO: BRIOCHE



### DESCRIÇÃO

Prática mistura para o preparo de Brioques de diferentes tamanhos e formatos, muito macios, sabor amanteigado e qualidade excelente.



### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado iodado, fécula de mandioca modificada, leite em pó, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS471), estabilizante polisorbato 80 (INS433), melhoradores de farinha enzima alfa-amilase (INS1100) e ácido ascórbico (INS300) e aromatizante artificial.



### ALERGÊNICOS

CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA, LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, DERIVADOS DE AMENDOIM E AVELÃ E CASTANHA DO PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.



### RECEITA

Receita:

Mistura para Brioche ..... 2kg  
Margarina ou manteiga ..... 400g  
Ovos ..... 600g  
Gema ..... 300g  
Fermento fresco ..... 80g  
Água gelada ..... 300ml

MODO DE PREPARO:

- 1 - Colocar na masseira a Mistura de Brioche e adicione a margarina ou manteiga, os ovos e as gemas;
- 2 - Misturar por aprox. 5 minutos, na velocidade 1;
- 3 - Colocar o fermento fresco e misturar na velocidade 2 por 2 minutos;
- 4 - Adicione a água gelada aos poucos e misture na velocidade 2 até o ponto de véu (aprox. 5 minutos);
- 5 - Dividir a massa, cobrir com plástico e deixar descansar por 20 minutos;
- 6 - Modelar e colocar na forma, deixar fermentar por 90 minutos ou até o ponto de forneamento.
- 7 - Fornear a 180°C por cerca de 20 a 25 minutos.



### PRAZO DE VALIDADE

4 meses a partir da data de fabricação



### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2000



### LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME A RESOLUÇÃO RDC 27/2010 DA ANVISA.



### TABELA NUTRICIONAL

TABELA NUTRICIONAL PORÇÃO 100g (*)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (**)
VALOR ENERGÉTICO	358 kcal	18
VALOR ENERGÉTICO kj	1504 kj	18
CARBOIDRATOS	72 g	24
PROTEÍNAS	9 g	12
GORDURAS TOTAIS	3,9 g	7
GORDURAS SATURADAS	1,2 g	5,5
GORDURAS TRANS	0,6 g	(***)
GORDURAS MONOINSATURADAS	1 g	(***)
GORDURAS POLIINSATURADAS	0,1 g	(***)
COLESTEROL	0 mg	0
FIBRA ALIMENTAR	2 g	8
SÓDIO	601 mg	25

Porção equivalente a 10 colheres de sopa

(\*) Conforme produto exposto a venda

(\*\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400 KJ.

Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*\*) VD não estabelecido.



### CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

10 kg - a granel - código: 1309

5 kg - a granel - código: 410



### CÓDIGO DE BARRAS

10 kg - 7 898302 25100-7

5 kg - 7 898302 25320-9



### ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

