

FICHA TÉCNICA



PRODUTO: MISTURA 5 MIX



DESCRIÇÃO

Mistura multifuncional para o preparo de inúmeros produtos de panificação, versátil e prático. Proporcionando excelentes resultados conforme sua criatividade.



INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, sal refinado iodado, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil 2-lactil lactato de cálcio (INS482), melhorador de farinhas ácido ascórbico (INS300).



ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN

CONTÉM LACTOSE



PRAZO DE VALIDADE

4 meses a partir da data de fabricação.



CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2000



LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME RDC 240 DE 26/07/2018 DA ANVISA.



ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco



TABELA NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | |
|--------------------------|------|
| | 100g |
| Valor energético (kcal) | 384 |
| Carboidratos (g) | 73 |
| Açúcares totais (g) | 7,3 |
| Açúcares adicionados (g) | 7,3 |
| Proteínas (g) | 9 |
| Gorduras totais (g) | 6,3 |
| Gorduras saturadas (g) | 1,5 |
| Gorduras trans (g) | 1,9 |
| Fibra alimentar (g) | 2 |
| Sódio (mg) | 633 |



CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

16 kg - 8pct x 2kg - código: 1415



CÓDIGO DE BARRAS

2 kg - 7 898302 25101-4

16 kg - 7 898302 25256-1



FICHA TÉCNICA



RECEITA SONHO

RECEITA:

| | |
|-------------------------------|----------------|
| Mistura 5 Mix | 2kg |
| Água gelada (aprox.)..... | 600ml |
| Fermento fresco (aprox.)..... | 100g |
| Ovos..... | 300g (6 unid.) |

MODO DE FAZER:

1. Colocar a Mistura 5Mix na masseira, adicionar os ovos e metade da água na velocidade 1;
2. Acrescentar o fermento, adicione o restante da água gelada aos poucos, passar para a velocidade 2, batendo até a massa ficar lisa e elástica, até atingir o ponto de véu;
3. Cortar a massa em peças de 50g e bolear. Cobrir com plástico e descansar 15 minutos;
4. Bolear novamente, colocar em assadeira, cobrir com plástico e fermentar por 60-90 minutos ou até dobrar de volume;
5. Fritar em óleo a 180°C nos dois lados até cor dourada;
6. Colocar em papel absorvente, rechear e pulverizar açúcar confeiteiro.



RECEITA PÃO DE FORMA

RECEITA:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Mistura 5 Mix | 2kg |
| Água gelada (aprox.)..... | 900ml |
| Fermento fresco (aprox) | 80g |
| Antimofo Pronap..... | 5g |

MODO DE FAZER:

1. Colocar a Mistura 5Mix na masseira, o antimofo Pronap e metade da água na velocidade 1;
2. Acrescentar o fermento, adicione o restante da água gelada aos poucos, passar para a velocidade 2, batendo até a massa ficar lisa e elástica, até atingir o ponto de véu;
3. Cortar a massa em pedaços com o peso desejado e bolear;
4. Cobrir com plástico e descansar 15 minutos;
5. Modelar e colocar em formas untadas;
6. Deixar fermentar até o tamanho desejado;
7. Assar em forno de lastro a 180°C por cerca 30-40 minutos.



RECEITA MASSA DOCE

RECEITA:

| | |
|---------------------------|-------|
| Mistura 5 Mix | 2kg |
| Água gelada (aprox.)..... | 900ml |
| Fermento fresco | 100g |

MODO DE FAZER:

1. Colocar a Mistura 5Mix na masseira, adicionar metade da água na velocidade 1;
2. Acrescentar o fermento, adicione o restante da água gelada aos poucos, passar para a velocidade 2, batendo até a massa ficar lisa e elástica, até atingir o ponto de véu;
3. Cortar a massa em pedaços com o peso desejado e bolear;
4. Cobrir com plástico e descansar 10-15 minutos;
5. Modelar e colocar em formas untadas;
6. Deixar fermentar durante cerca de 60 minutos;
7. Assar em forno de lastro a 180°C por cerca de 30-40 minutos.



RECEITA ESFIHA

RECEITA:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Mistura 5 Mix | 2kg |
| Água gelada (aprox.)..... | 900ml |
| Fermento fresco (aprox.)..... | 120g |

MODO DE PREPARO:

1. Colocar a Mistura 5Mix na masseira, adicionar metade da água na velocidade 1;
2. Acrescentar o fermento, adicione o restante da água gelada aos poucos, passar para a velocidade 2, batendo até a massa ficar lisa e elástica, até atingir o ponto de véu;
3. Cortar a massa em peças de 40-50g e bolear;
4. Descansar durante 10-15 minutos;
5. Abrir a massa, modelar em disco e colocar recheio para Esfiha aberta, ou colocar recheio e fechar as peças em 3 pontas para Esfiha fechada;
6. Na esfiha fechada pincelar com gema;
7. Deixar fermentar por 20-30 minutos (aberta) ou 60 minutos (fechada);
8. Assar em forno de lastro a 200°C por cerca de 15 minutos.