

FICHA TÉCNICA



PRODUTO: MISTURA PARA CROISSANT



DESCRIÇÃO

Mistura para a produção de Croissants e outras massas folhadas, sabor neutro, ótima crocância, fácil de laminar e camadas bem distintas. Ideal para recheios doces e salgados.



INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite em pó, extrato de malte, sal refinado iodado, lecitina de soja, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil 2-lactil lactato de sódio (INS481), melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS 300) e enzima alfa amilase (INS 1100).



ALERGÊNICOS

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



RECEITA

RECEITA:

Mistura Mix Croissant 5kg
Água gelada (aprox.) 2kg
Fermento fresco (aprox.) 150g
Margarina para Croissant. 2kg
Ovos inteiros 500g (10 und.)

PROCEDIMENTO:

1. Colocar a mistura para CROISSANT 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. Fazer uma bola e deixar em descanso aprox. 10 minutos coberto com plástico;
4. Abrir a massa em formato retangular com o rolo até ficar com a espessura de cerca de 1,5 cm;
5. Espalhar a margarina para CROISSANT sobre a superfície da massa de forma que cubra 2/3 da mesma;
6. Dar 3 dobras de 3 e retirar o excesso de farinha com escova;
7. Abrir novamente a massa com rolo até que a espessura final fique entre 3 a 4 milímetros, ou a critério;
8. Cortar a massa em triângulos de 15cm de base por 21 cm de altura que deve dar aproximadamente 55 g cada pedaço, e fazer um corte na base;
9. Neste ponto pode-se rechear a gosto (doce ou salgado), enrolar e modelar as peças e coloca-las em assadeiras e deixar em fermentação por cerca de 60 minutos ou até dobrar de volume;
10. No meio da fermentação pode-se pintar a superfície dos croissants com ovos;
11. Levar ao forno de lastro por cerca de 20 minutos de 180 - 200°C.

OBS.: Mantenha a embalagem sempre bem fechada e em lugar seco e fresco. Decorar com ganache branco e frutas



TABELA NUTRICIONAL

TABELA NUTRICIONAL PORÇÃO 100g (*)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (**)
VALOR ENERGÉTICO	369 kcal	18
VALOR ENERGÉTICO kJ	1550 kJ	18
CARBOIDRATOS	70 g	23
PROTEÍNAS	8,3 g	11
GORDURAS TOTAIS	6,2 g	11
GORDURAS SATURADAS	1,46 g	7
GORDURAS TRANS	1,5 g	(***)
GORDURAS MONOINSATURADAS	1,9 g	(***)
GORDURAS POLIINSATURADAS	0,36 g	(***)
COLESTEROL	0 mg	0
FIBRA ALIMENTAR	2,5 g	10
SÓDIO	585 mg	24

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: 36



CÓDIGO DE BARRAS

10 kg - 7 898302 25032-1



ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco



PRAZO DE VALIDADE

5 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.

