

Mistura preparada para Pronamix em pasta com Gema

Ficha Técnica

Rev. 08/2023

DESCRIÇÃO

Preparado para panetones que proporciona panetones leves e macios, com ótimo sabor e aroma equilibrados. Versátil e com ótimo rendimento. Contém gemas de ovos.

INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal, gema de ovo em pó, óleo de soja, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS471) e lecitina de soja (INS322), estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil 2-lactil lactato de sódio (INS 481), aromatizantes, conservante propionato de cálcio (INS282), melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS300), enzima alfa amilase (INS1100) e enzima hemicelulase e corantes naturais açafraão e urucum (INS 160b(i)).

VALIDADE

6 meses a contar da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2090

LEGISLAÇÃO

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

CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

11 kg - a granel - código: 1375

CÓDIGO DE BARRAS

11 kg - 7 898302 25056-7

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Creme
Consistência : Pasta
Sabore Odor : Característico

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes
Coliformes Totais
Estafilococos Coagulase Positiva
Salmonella sp
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas

<1,0X 10¹ UFC/g
<1,0X 10¹ UFC/g
<1,0x 10² UFC/g
Ausência em 25 g
1,8x 10² UFC/g

ALERGÊNICOS

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

Contém aromatizante artificial.

Colorido artificialmente

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 220 porções
Porção: 50 g (2,5 colheres de sopa)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	552	276	14
Carboidratos totais (g)	52	26	9
Açúcares totais (g)	52	26	
Açúcares adicionados (g)	52	26	52
Proteínas (g)	1,6	0,8	2
Gorduras totais (g)	37	19	29
Gorduras saturadas (g)	20	10	50
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	12	6,2	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

www.pronap.com.br/produto/pronamix-com-gema/



Acesse
via QR
code



CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP
CEP: 07042-091
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717
www.pronap.com.br

MODO DE PREPARO DE PANETONES PRONAMIX COM GEMA – Caixa 11 kg

Ficha Técnica

Rev. 08/2023

1ª Parte: Esponja

Ingredientes:

Farinha de trigo especial.....	10 kg
Fermento fresco (aprox.).....	1.500g a 1.750g
Água gelada	5,5 kg

Procedimento da Esponja:

- A.** Misturar a farinha com a água e o fermento na velocidade baixa;
- B.** Misturar até atingir uma massa elástica e homogênea;
- C.** Bolear a massa e colocar em recipiente untado com óleo, cobrir com plástico;
- D.** Deixar a massa descansar durante 60 minutos.

2ª Parte: Reforço

Ingredientes

Farinha de trigo especial.....	15 kg
Pronamix	11 kg
Água gelada (aprox.).....	9,3 kg
Sal	250 g

Procedimento do Reforço:

- A.** Colocar na masseira o Pronamix, a farinha e o sal e misturar durante de 5 a 6 minutos, na velocidade baixa;
- B.** Adicionar a esponja, a metade da água gelada, e misturar de 4 a 5 minutos;
- C.** Adicionar o restante da água gelada aos poucos, passar para a velocidade rápida, continuar misturando até que a massa fique lisa e elástica, atingindo o ponto de véu.

Obs: Cuidado para a massa não esquentar (Máximo 28°C).

Procedimento Final:

Ingredientes

Frutas cristalizadas	10 kg
Uvas passas	7,5 kg

Obs: Pode-se substituir as frutas e as uvas por gotas de chocolate.....10 kg

- A.** Adicionar as frutas e as uvas passas (ou as gotas de chocolate) e misturar em baixa velocidade até sua homogeneização.
- B.** Dividir a massa em peças no tamanho desejado, bolear e deixar em descanso de 15 a 20 minutos coberta com plástico.
- C.** Bolear novamente bem apertado e colocar nas formas.
- D.** Deixar em fermentação até a superfície da massa atingir a borda das formas, durante cerca de 2 a 3 horas dependendo da temperatura ambiente e da quantidade de fermento.
- E.** Fazer um corte em cruz na superfície das massas.
- F.** Forno de 170 a 180 °C durante cerca de 40 a 45 minutos para panetones de 500g.
- G.** Depois de assados, esfriar completamente os panetones antes de embalar.

CUIDADOS:

1º. A massa mal batida e a falta de água comprometem o crescimento dos Panetones.

2º. Deixar a massa bem macia e elástica.

RENDIMENTO TOTAL DA MASSA: 70.050g aprox.

127 panetones de 500g



CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP
CEP: 07042-091
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717
www.pronap.com.br