

Mistura preparada para Pronamix

Ficha Técnica

Rev. 06/2023

DESCRIÇÃO

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

INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, aromatizante, emulsificantes mono e diglicerídios de ácidos graxos (INS471) e lecitina de soja, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil-2-lactil lactato de sódio (INS481), conservante propionato de cálcio (INS282), melhoradores de farinha alfa-amilase (INS1100) e ácido ascórbico (INS300), corante natural de urucum (INS160b(i)), e enzima hemicelulase. Aromatizado artificialmente.

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:

10 kg - a granel - código: 81

CÓDIGO DE BARRAS

10 kg - 7 898302 25058-1

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Creme
Consistência : Pó
Sabore Odor : Característico

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes <math><1,0 \times 10^1 \text{ UFC/g}</math>
Coliformes Totais <math><1,0 \times 10^1 \text{ UFC/g}</math>
Estafilococos Coagulase Positiva <math><1,0 \times 10^2 \text{ UFC/g}</math>
Salmonella sp Ausência em 25 g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas $1,8 \times 10^2 \text{ UFC/g}$

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.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 200 porções
Porção: 50 g (2,5 colheres de sopa)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	561	280	14
Carboidratos totais (g)	58	29	10
Açúcares totais (g)	58	29	
Açúcares adicionados (g)	58	29	58
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	36	18	28
Gorduras saturadas (g)	21	10	50
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	4,1	2	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



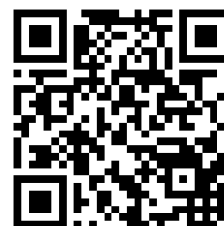
PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

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



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

1ª Parte: Esponja

Ingredientes:

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

Procedimento da Esponja:

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

2ª Parte: Reforço

Ingredientes

Farinha de trigo especial.....	15 kg
Pronamix	10 kg
Gemas de ovos.....	150 unid
Água gelada (aprox.).....	6 kg
Sal	250g

Procedimento do Reforço:

- Colocar na masseira o Pronamix, a farinha e o sal e misturar durante de 5 a 6 minutos, na velocidade baixa;
- Adicionar a esponja, as gemas, a metade da água gelada, e misturar de 4 a 5 minutos;
- 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

- Adicionar as frutas e as uvas passas (ou as gotas de chocolate) e misturar em baixa velocidade até sua homogeneização.
- Dividir a massa em peças no tamanho desejado, bolear e deixar em descanso de 15 a 20 minutos coberta com plástico.
- Bolear novamente bem apertado e colocar nas formas.
- 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.
- Fazer um corte em cruz na superfície das massas.
- Fornear de 170 a 180 °C durante cerca de 40 a 45 minutos para panetones de 500g.
- 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: 69.000g aprox.



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