

# Mistura preparada para Panetone Pronapan - Red Velvet

## Ficha Técnica

Rev. 10/2023

### DESCRIÇÃO

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

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, gema de ovo em pó, emulsificantes mono e diglicerídios de ácidos graxos (INS471), sal refinado iodado, aromatizantes, corante vermelho bordeaux (INS123), 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).

### VALIDADE

4 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:

5 kg - pacote - código: 845

10 kg - fardo 2x5kg - código: 863

### CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25503-6

10 kg - 7 898302 25504-3

### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : vermelho  
Consistência : Pó  
Sabor e 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 x 10<sup>2</sup> 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 100 porções  
Porção: 50 g (2,5 colheres de sopa)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	297	148	7
Carboidratos totais (g)	42	21	7
Açúcares totais (g)	16	8,1	
Açúcares adicionados (g)	15	7,7	15
Proteínas (g)	5,4	2,7	5
Gorduras totais (g)	11	5,7	9
Gorduras saturadas (g)	5,9	2,9	15
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1	0,5	2
Sódio (mg)	246	123	6

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

[www.pronap.com.br](http://www.pronap.com.br)

[www.pronap.com.br/produto/pronapan/](http://www.pronap.com.br/produto/pronapan/)



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](http://www.pronap.com.br)

# MODO DE PREPARO DE PANETONES PRONAPAN RED VELVET – 5 kg

## Processo esponja



### 1ª Parte: Esponja

#### Ingredientes:

Farinha de trigo especial.....2,5 kg  
Fermento fresco (aprox.).....400 g  
Água gelada.....1,5 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

Pronapan .....5 kg  
Água bem gelada (aprox.).....1,250 kg  
Frutas cristalizadas .....2,5 kg  
Uvas passas .....1 kg ou

Obs: Pode-se substituir as frutas e as uvas por gotas de chocolate .....1,5 kg

- Colocar Pronapan na masseira com cerca de metade da água gelada e misturar até formar uma pasta, na velocidade baixa.
- Acrescentar à esponja e continuar a misturar com adição do restante da água gelada aos poucos.
- Passar para a velocidade rápida e continuar misturando até a massa ficar lisa e elástica e desgrudar totalmente das paredes da masseira, até atingir o ponto de véu. **Cuidado para a massa não esquentar;**
- Adicionar as frutas e as uvas passas (ou as gotas de chocolate) e misturar em baixa velocidade até sua homogeneização.
- Cortar a massa no tamanho desejado, bolear e deixar em descanso de 15 à 20 minutos coberta com plástico.
- Bolear novamente bem apertado e colocar nas formas.
- Deixar em fermentação até o topo da massa alcançar a borda da forma;
- Cortar a superfície das massas em cruz e levar ao forno;
- Fornear à 180°C no forno de lastro por aprox. 40 minutos;
- Depois de assados, deixar os panetones esfriarem completamente antes de embalar.

#### CUIDADOS:

- A massa mal batida compromete o crescimento dos Panetones.**
- Deixar a massa bem macia e elástica ponto de véu.**

## Processo direto



### 1ª Parte

#### Ingredientes:

Farinha de trigo especial.....2,5 kg  
Pronapan .....5kg  
Fermento fresco (aprox.).....400 g  
Água bem gelada (aprox.).....2,75 kg  
Frutas cristalizadas .....2,5 kg  
Uvas passas .....1 kg ou

Obs: Pode-se substituir as frutas e as uvas por gotas de chocolate .....1,5 kg



### MODO DE PREPARO

- Colocar o Pronapan e a farinha na masseira com cerca de metade da água gelada e misturar até formar uma pasta, na velocidade baixa;
- Acrescentar o fermento e continuar a misturar com adição do restante da água gelada aos poucos;
- Passar para a velocidade rápida e continuar misturando até a massa ficar lisa e elástica e desgrudar totalmente das paredes da masseira, até atingir o ponto de véu. **Cuidado para a massa não esquentar;**
- Adicionar as frutas e as uvas passas (ou as gotas de chocolate) e misturar em baixa velocidade até sua homogeneização;
- Cortar a massa no tamanho desejado, bolear e deixar em descanso 20 minutos coberta com plástico;
- Bolear novamente bem apertado e colocar nas formas;
- Deixar em fermentação até o topo da massa alcançar a borda da forma;
- Cortar a superfície das massas em cruz e levar ao forno;
- Fornear à 180°C no forno de lastro por aprox. 40 minutos;
- Depois de assados, deixar os panetones esfriarem completamente antes de embalar.

#### CUIDADOS:

- A massa mal batida compromete o crescimento dos Panetones.**
- Deixar a massa bem macia e elástica ponto de véu.**

PESO: 14.100g