

Mistura preparada para Panetone Pronapan

Ficha Técnica

Rev. 08/2025

DESCRIÇÃO

Preparado 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, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil-2-lactil lactato de sódio (INS481), conservante propionato de cálcio (INS282), melhoradores de farinha alfa-amilase (INS1100), ácido ascórbico (INS300), corante natural de urucum e enzima hemicelulase.

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: 921

10 kg - fardo 2x5kg- código: 822

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25440-4

10 kg - 7 898302 25441-1

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Creme
Consistência : Pó
Sabor e Odor : Característico

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

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

$<1,0 \times 10^1$ UFC/g
 $<1,0 \times 10^1$ UFC/g
 $<1,0 \times 10^2$ UFC/g
Ausência em 25 g
 $1,8 \times 10^2$ 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

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

MODO DE PREPARO DE PANETONES PRONAPAN – 5 kg

Ficha Técnica

Rev. 08/2023

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:

- 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

Pronapan5 kg
Água bem gelada (aprox.).....1,250 kg
Frutas cristalizadas2,5 kg
Uvas passas1 kg ou

Obs: Pode-se substituir as frutas e as uvas por gotas de chocolate1,5 kg

- A.** Colocar Pronapan na masseira com cerca de metade da água gelada e misturar até formar uma pasta, na velocidade baixa.
- B.** Acrescentar à esponja e continuar a misturar com adição do restante da água gelada aos poucos.
- C.** 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;**
- D.** Adicionar as frutas e as uvas passas (ou as gotas de chocolate) e misturar em baixa velocidade até sua homogeneização.
- E.** Cortar a massa no tamanho desejado, bolear e deixar em descanso de 15 à 20 minutos coberta com plástico.
- F.** Bolear novamente bem apertado e colocar nas formas.
- G.** Deixar em fermentação até o topo da massa alcançar a borda da forma;
- H.** Cortar a superfície das massas em cruz e levar ao forno;
- I.** Fornear à 180°C no forno de lastro por aprox. 40 minutos;
- J.** Depois de assados, deixar os panetones esfriarem completamente antes de embalar.

CUIDADOS:

1º. A massa mal batida compromete o crescimento dos Panetones.

2º. Deixar a massa bem macia e elástica ponto de véu.

PESO APROXIMADO: 14.100g

Processo direto

1ª Parte

Ingredientes:

Farinha de trigo especial.....2,5 kg
Pronapan5kg
Fermento fresco (aprox.).....400 g
Água bem gelada (aprox.).....2,75 kg
Frutas cristalizadas2,5 kg
Uvas passas1 kg ou

Obs: Pode-se substituir as frutas e as uvas por gotas de chocolate1,5 kg

MODO DE PREPARO

- A.** Colocar o Pronapan e a farinha na masseira com cerca de metade da água gelada e misturar até formar uma pasta, na velocidade baixa;
- B.** Acrescentar o fermento e continuar a misturar com adição do restante da água gelada aos poucos;
- C.** 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;**
- D.** Adicionar as frutas e as uvas passas (ou as gotas de chocolate) e misturar em baixa velocidade até sua homogeneização;
- E.** Cortar a massa no tamanho desejado, bolear e deixar em descanso 20 minutos coberta com plástico;
- F.** Bolear novamente bem apertado e colocar nas formas;
- G.** Deixar em fermentação até o topo da massa alcançar a borda da forma;
- H.** Cortar a superfície das massas em cruz e levar ao forno;
- I.** Fornear à 180°C no forno de lastro por aprox. 40 minutos;
- J.** Depois de assados, deixar os panetones esfriarem completamente antes de embalar.

CUIDADOS:

1º. A massa mal batida compromete o crescimento dos Panetones.

2º. Deixar a massa bem macia e elástica ponto de véu.

PESO: 14.100g