

Panetone 10

Zeelandia Panetone

7706

Uma das estrelas do Natal, o Zeelandia Panetone é a mistura em pó ideal para o preparo de panetones macios e saborosos. Com um modo de preparo prático e versátil, o Zeelandia Panetone oferece inúmeras possibilidades de receitas para estar presente não só no Natal, mas o ano todo!

Vantagens

- Praticidade: basta adicionar água, farinha, fermento biológico e seu toque especial para a receita, como: frutas cristalizadas, uvas passas, gotas de chocolate, etc. Não é necessário adicionar ovos ou gemas;
- Qualidade: panetones com ótimo volume, muito macios e saborosos;
- Versatilidade: método direto ou esponja, escolha o processo mais adequado para sua produção.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Panetone
Função:	Mistura para o preparo de panetone.
Forma:	Pó. Amarelo.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico açúcar gordura vegetal glúten gema de ovo desidratada em pó sal refinado iodado extrato de malte
Modo de Preparo:	Misturar 2,75 kg de farinha de trigo e 1,65 L de água gelada na masseira em velocidade baixa até formar uma massa Adicionar 320 g de fermento fresco e misturar até homogeneizar a massa Bolear Cobrir com plástico e descansar por 1 h Adicionar 10 kg de Zeelandia Panetone e parte da água gelada (2,8 L) à esponja e misturar em velocidade baixa por aprox 2 min Adicionar aos poucos o restante da água gelada (350 ml) e misturar em velocidade baixa por aprox 12 min ou até atingir o ponto de véu Adicionar 3,6 kg de frutas cristalizadas e 1,8 kg de uvas-passas e misturar em velocidade baixa por mais 1 min Dividir em partes de 550 g Bolear Cobrir com plástico Descansar por 15 min Bolear novamente e colocar nas formas para panetone Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 2 h ou até o ponto Cortar em forma de cruz Fornear a 190°C por aprox 55 min em forno lastro Esfriar e embalar
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA, OVOS E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, LEITE, AVELÂS E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.

Dosagem:	100% (usada como base de cálculo da receita).
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024
Embalagem:	Caixa de papelão com 10 kg de produto.
Paletização Lastro:	14
Paletização Empilhamento:	5
Armazenamento:	Conservar em local fresco, seco e limpo. Iniciado o uso, manter a embalagem bem fechada, assim o produto permanecerá adequado para uso até o final da validade.
Validade:	6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	7894448077068

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	434	22
V. Energético (kJ)	1821 kJ	22
Carboidratos (g)	65	22
Proteínas (g)	9.2	18
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	358	15
Açúcares totais (g)	20	
Aç adicionados (g)	18	36
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	6.4	32
Gorduras trans (g)	0	0