

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 modificada, gema de ovo em pó, sal refinado iodado e extrato de malte.
Contém	Emulsificantes INS322 e INS466, estabilizantes INS482 e INS472e, aromatizantes, conservante INS282, melhoradores de farinha INS1100 e INS300, enzima hemicelulase e corante INS160a. Aromatizado artificialmente. Ingredientes contendo genes de milho e soja Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringensis, Zea Mays e Agrobacterium sp.
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 TRIGO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, OVOS E SOJA E DERIVADOS. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, AMENDOIM, LEITE, AVELÃS, CASTANHA-DO-PARÁ E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem	100% (usada como base de cálculo da receita).
Registro no MS	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem	Caixa de papelão com 10 kg de produto.
Paletização Lastro	11
Paletização Empilhamento	6
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	4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras	7894448077068

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	434 kcal	22
V. Energético (kJ)	1822 kJ	22
Carboidratos (g)	65 g	22
Proteínas (g)	9.2 g	12
Gord. Totais (g)	15 g	27
Gord. Saturadas (g)	6.3 g	29
Gord. Trans (g)	0.2 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.9 g	4
Sódio (mg)	363 mg	15

Receituário



Panetone Pó - Amsterdam - Processo Esponja

1856



Panetone Pó - Brigatone

1993



Panetone Pó - Caketone De Chocolate

1994



Panetone Pó - Cuptone

2002



Panetone Pó - Galup De Frutas - Processo Esponja

1851



Panetone Pó - Galup Floresta Negra - Processo Esponja

1852



Panetone Pó - Mini Panetone De Morango

2003



Panetone Pó - Pandoro

2004



Panetone Pó - Panetone - Processo Direto

1698



Panetone Pó - Panetone - Processo Esponja (Receita Principal)

1699



Panetone Pó - Panetone Com Gotas De Chocolate - Processo Esponja

1780



Panetone Pó - Panetone De Chocolate - Processo Direto

1884



Panetone Pó - Panetone De Chocolate - Processo Esponja

1885



Panetone Pó - Panetone De Chocolate - Processo Esponja

1885



Panetone Pó - Panetone De Forma Com Frutas - Processo Esponja

1859



Panetone Pó - Pomba Pascal - Processo Esponja

1853



Panetone Pó - Pomba Pascal De Chocolate - Processo Esponja

1854



Panetone Pó - Vulcão Doce

2001



Panetone Veritá - Processo Esponja

2115



Rosquinha De Panetone

2190