

Zeelandia Panetone Concentrado Com Gemas

8036

O tradicional concentrado para preparo de panetones está mais completo: Pamix Plus agrega em sua composição as gemas para tornar seu trabalho ainda mais rápido e prático!

Vantagens

- Prático: Já vem com gemas! Dispensa a adição de melhoradores, açúcar, glicose, sal, essências, emulsificantes e gorduras agilizando e tornando o processo mais simples.
- Seguro: Sua receita sempre padronizada com ingredientes balanceados, evitando desperdício na sua produção.
- Versátil: Produz Panetones, Gallups, Roscas Natalinas e Pandoros através dos processos direto ou esponja.



Informação Nutricional

Descrição	Concentrado Para Preparo De Panetone Com Gemas
Função	Concentrado para o preparo de panetone com gemas.
Forma	Pasta consistente. Amarelo.
Ingredientes	Açúcar, gordura vegetal modificada, gema de ovo em pó, óleo de soja, glúten, sal refinado iodado e extrato de malte.
Contém	Emulsificantes INS471, INS433 e INS466, estabilizante INS482, aromatizante, conservante INS282, melhoradores de farinha INS1100 e INS300, corante INS160a e enzima hemicelulase. Aromatizado artificialmente. Ingredientes contendo genes de milho e soja Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringensis, Zea Mays e Agrobacterium sp.
Modo de Preparo	Lavar 10 kg de frutas cristalizadas e 7,5 kg de uvas-passas. Reservar. Misturar 10 kg de Pamix Plus e 25 kg de farinha de trigo na masseira em velocidade baixa por aprox 3 min. Adicionar parte da água gelada (10,5 L) e misturar em velocidade baixa por aprox 5 min. Adicionar 750 g de fermento fresco e o restante de água gelada (2 L) aos poucos e misturar até atingir o ponto de véu. Adicionar as frutas e as uvas reservadas e misturar por mais 1 min. Cortar em partes de 550 g . Bolear. Cobrir com plástico. Descansar por 30 min. Bolear. Colocar nas formas. Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aprox 3 h ou até o ponto. Cortar em forma de cruz. Fornear a 180°C por aprox 1 h em forno lastro.
Advertência	ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, OVOS E SOJA E DERIVADOS. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, AMENDOIM, LEITE, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLUTÉN.
Dosagem	40% sobre o peso da farinha de trigo.
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	7
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	7894448080365

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	581 kcal	29
V. Energético (kJ)	2442 kJ	29
Carboidratos (g)	48 g	16
Proteínas (g)	5.6 g	7
Gord. Totais (g)	40 g	73
Gord. Saturadas (g)	18 g	83
Gord. Trans (g)	0.6 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.6 g	3
Sódio (mg)	1062 mg	44

Receituário



Pamix Plus - Panetone Veritá - Processo Esponja

2117

Receituário



Pamix Plus 10 - Amsterdam - Processo Direto

1958



Pamix Plus 10 - Bolo Rei - Processo Direto

1959



Pamix Plus 10 - Galup - Processo Direto

1964



Pamix Plus 10 - Panetone - Processo Direto (Receita Principal)

1756



Pamix Plus 10 - Panetone - Processo Esponja

1962



Pamix Plus 10 - Panetone Com Gotas De Chocolate - Processo Direto

1779



Pamix Plus 10 - Panetone De Chocolate - Processo Direto

1960



Pamix Plus 10 - Pomba Pascal - Processo Direto

1961



Pamix Plus 10 - Stollen - Processo Direto

1963