

Zeelandia Brioche Plus

7021

O Zeelandia Brioche Plus é uma mistura pronta que já contém gemas. Produz brioches com sabor, aroma, maciez e coloração característicos da tradicional receita francesa.

Vantagens

- Tradicional: receita balanceada, com características tradicionais francesas;
- Único: sabor, aroma, maciez e coloração exclusivas, com alta aceitação pelos consumidores;
- Fácil de preparar: já contém gemas!



Informação Nutricional

Descrição	Mistura Para Preparo De Pão Brioche Com Gemas
Função	Mistura para o preparo de pão brioche com gemas
Forma	Pó gorduroso. Bege.
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal modificada, amido modificado, sal refinado iodado, leite em pó, gema de ovo em pó e cúrcuma.
Contém	Emulsificante mono e diglicerídios de ácidos graxos, estabilizantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio e monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, aromatizante e melhoradores de farinha alfa-amilase e ácido ascórbico. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
Modo de Preparo	Misturar 2 kg de Brioche Plus e 300 g de margarina na masseira até formar uma farofa. Adicionar 600 g de ovos e 220 ml de água gelada e misturar até homogeneizar. Adicionar 60 g de fermento fresco e misturar em velocidade baixa por mais 1 min. Adicionar aprox 100 ml de água gelada aos poucos e bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu. Dividir em partes de 120 g. Bolear. Cobrir com plástico. Descansar por 10 min. Modelar as tranças (3 pedaços de 120 g) e colocar em formas para pão de forma (22 x 11 x 10 cm) previamente untadas. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 1:30 h ou até o ponto. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação. Forneir a 180°C por aprox 30 min em forno lastro. Desenformar ainda quente.
Advertência	ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AVELÃS, CASTANHA DO PARÁ E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.
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	7894448070212

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	375 kcal	19
V. Energético (kJ)	1576 kJ	19
Carboidratos (g)	71 g	24
Proteínas (g)	10.0 g	13
Gord. Totais (g)	5.6 g	10
Gord. Saturadas (g)	2.8 g	13
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.2 g	5
Sódio (mg)	534 mg	22

Receituário



Brioche Plus Com Recheio De Frutas

1297

Receituário



Brioche Plus De Laranja

1294



Brioche Plus Festivo

1295



Brioche Plus Vendéenne (Receita Principal)

1277



Briochette Com Brioche Plus

1298



Pão Da Vovó Com Brioche Plus

1301