

Zea Massa Congelada

Zeelandia Melhorador Massa Congelada

5347

O Zea Massa Congelada é um condicionador de massas congeladas de pães em geral e croissants.

Vantagens

- Assegura qualidade e padronização do produto final;
- Indicado para processos de congelamento;
- Reduz os danos causados à rede de glúten e ao fermento biológico.



Informação Nutricional

Descrição:	Melhorador De Farinha Em Pó Para Massas Congeladas
Função:	Melhorador de farinha para massas congeladas de pães em geral e croissants.
Forma:	Pó gorduroso. Bege.
Ingredientes:	Amido glúten e gordura vegetal modificada.
Modo de Preparo:	Misturar 5 kg de farinha de trigo, 95 g de sal e 100 g de Zea Massa Congelada na masseira até homogeneizar Adicionar 2,4 L de água gelada aos poucos e misturar até homogeneizar Adicionar 300 g de fermento fresco e 300 ml de água gelada aos poucos e bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu Dividir em partes de 70 g Bolear Cobrir com plástico Descansar por 10 min Modelar Colocar em formas para congelamento Congelar em ultracongelador por aprox 40 min ou até o centro das peças atingirem -18°C Embalar em saco plástico e armazenar em freezer a -18°C Retirar os pães congelados do freezer e colocar em assadeiras de pão francês previamente untadas Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 1:30 h Cuidado: não atingir o ponto ideal Descansar em temperatura ambiente por aprox 15 min ou até a superfície da massa secar Dar o fio Fornear a 200°C por aprox 25 min em forno lastro com vapor
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, LEITE, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	2% sobre o peso da farinha.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem:	Caixa de papelão com 20 kg de produto.
Paletização Lastro:	10

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: 7894448053475

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	453	23
V. Energético (kJ)	1584 kJ	19
Carboidratos (g)	53	18
Proteínas (g)	16	32
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	54	2
Açúcares totais (g)	0.8	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	89	137
Gorduras saturadas (g)	14	70
Gorduras trans (g)	0	0