Brioche

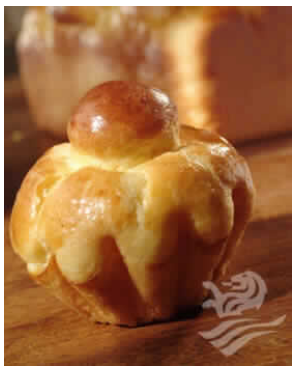
Zeelandia Brioche

5495

Produz brioches com aroma, maciez, coloração e sabor 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.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Pão Brioche
Função:	Mistura para o preparo de pão brioche.
Forma:	Pó gorduroso. Bege.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico açúcar gordura vegetal amido modificado sal refinado iodado glúten
Modo de Preparo:	Misturar 2 kg de Brioche e 400 g de margarina na masseira até formar uma farofa Adicionar 300 g de gemas, 600 g de ovos e misturar até homogeneizar Adicionar 60 g de fermento fresco e misturar em velocidade baixa por mais 1 min Adicionar aprox 300 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 (32ºC) por aprox 1:30 h ou até o ponto Pincelar com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação Fornear a 180°C por aprox 30 min em forno lastro Desenformar ainda quente
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, 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 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:	7894448054953

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	380	19
V. Energético (kJ)	1613 kJ	19
Carboidratos (g)	72	24
Proteínas (g)	8.8	18
Fibra Alimentar (g)	1.4	6
Sódio (mg)	570	24
Açúcares totais (g)	11	
Aç adicionados (g)	8.9	18
Gorduras totais (g)	6.5	10
Gorduras saturadas (g)	3.3	17
Gorduras trans (g)	0	0