

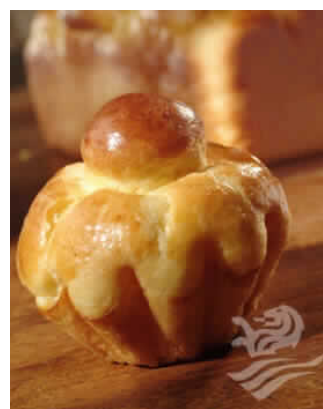
Zeelandia Brioche

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 modificada, sal refinado iodado e farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico.
Contém	Emulsificante mono e diglicerídios de ácidos graxos, estabilizante monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, melhoradores de farinha alfa-amilase e ácido ascórbico e aromatizante. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Ingredientes contendo genes de milho <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Bacillus thuringensis</i> e <i>Zea Mays</i> .
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 (32°C) 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 TRIGO E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, 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	7894448054953

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	410 kcal	20
V. Energético (kJ)	1721 kJ	20
Carboidratos (g)	67 g	22
Proteínas (g)	10 g	14
Gord. Totais (g)	11 g	21
Gord. Saturadas (g)	5.4 g	24
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.2 g	5
Sódio (mg)	532 mg	22

Receituário



Brioche Cocada

2246

Receituário



Brioche Com Gotas De Chocolate
2032



Brioche Com Morango
2034



Brioche Com Recheio De Limão
2031



Brioche Com Recheio De Maracujá
2033



Brioche Crumble
1413



Brioche De Laranja E Chocolate
1848



Brioche Festivo
868



Brioche Folhado
2120



Brioche Natalino
1364



Brioche Roseta Recheado
2038



Brioche Tortano
2249



Brioche Vendéenne (Receita Principal)
542



Briochette
1292



Fatia Monsieur Ricota Com Cenoura
2037



Galup Com Frutas E Chocolate
1140



Galup Floresta Negra
1141



Galup Maça E Canela
2039



Hamburgão De Brioche
2035



Kouglof Com Goiabada
1143



Mini Lanche De Brioche
2027



Muffin Salgado
1399



Nuvem De Leite
1838



Pandoro
1139

Receituário



Pandoro
1139



Panetone Salgado
1996



Panini Caipira
2148



Pão Da Fazenda
1358



Pão Da Vovó Com Brioche
898



Pão De Hamburguer De Brioche
2028



Rosquinha De Laranja
1267



Trança De Nata
1839



Trança Natalina
1142