

Panetone Madre

Zeelandia Panetone Madre

9636

O panetone com fermentação natural Zeelandia combina tradição e praticidade de processo, resultando em um produto com textura mais macia e úmida.

Vantagens

- Contém fermentação natural típica das tradições italianas;
- Sabor equilibrado, amanteigado e com leve acidez característica;
- Extremamente macio e leve, com miolo úmido, fácil desfiamento e alta fibrosidade;
- Simplifica o processo produtivo, mantendo o perfil de panetones de longa fermentação;
- Praticidade: basta adicionar água, farinha, fermento biológico e seu toque especial para a receita, como: frutas cristalizadas, uvas passas, gotas de chocolate, etc;
- Não é necessário adicionar ovos ou gemas;
- Flexível: combina com aplicações doces e salgadas, ampliando o portfólio (ex.: calabresa, chocolate, queijos, azeite, azeitonas, nozes, cacau, frutas e sementes).
- Versátil: método direto ou esponja, escolha o processo mais adequado para sua produção.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para O Preparo De Panetone Com Massa Madre Desidratada
Função:	Mistura para o preparo de panetone com massa madre desidratada.
Forma:	Pó. Amarelo.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico açúcar gordura vegetal modificada glúten gema de ovo em pó massa madre desidratada (farinhas de centeio e trigo) e sal refinado iodado.
Modo de Preparo:	Misturar 2,75 kg de farinha de trigo e 1,65 L de água gelada na masseira em velocidade baixa até formar uma massa Adicionar 320 g de fermento fresco e misturar até homogeneizar a massa Bolear Cobrir com plástico e descansar por 1 h Adicionar 10 kg de Zeelandia Panetone Madre e parte da água gelada (2,8 L) à esponja e misturar em velocidade baixa por aprox 2 min Adicionar aos poucos o restante da água gelada (350 ml) e misturar em velocidade baixa por aprox 12 min ou até atingir o ponto de véu Adicionar 3,6 kg de frutas cristalizadas e 1,8 kg de uvas-passas e misturar em velocidade baixa por mais 1 min Dividir em partes de 550 g Bolear Cobrir com plástico Descansar por 15 min Bolear novamente e colocar nas formas para panetone Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 2 h ou até o ponto Cortar em forma de cruz Fornear a 190°C por aprox 55 min em forno lastro Esfriar e embalar
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CENTEIO, OVOS E SOJA. PODE CONTER CEVADA, AVEIA, LEITE, AVELÂS 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:	7894448096366

Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	434	22
Carboidratos (g)	65	22
Açúcares totais (g)	19	
Aç adicionados (g)	18	36
Proteínas (g)	9.3	19
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	6.4	32
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	358	15