

# Sonho

Zeelandia Sonho

930

O Zeelandia Sonho produz sonhos leves, macios e saborosos, inspirados na receita tradicional alemã dos berliners.

## Vantagens

- Prático: Seu modo de preparo simples, agiliza a produção e facilita o dia a dia do profissional, deixando mais tempo livre para criação de novas variações;
- Autêntico: Traz as características da receita tradicional com uma massa saborosa e macia adaptada ao paladar brasileiro;
- Versátil: A massa pode ser combinada com vários tipos de recheios doces ou salgados, o que possibilita oferecer um mix maior de produtos aos seus clientes;
- Delicioso: Com menor absorção de óleo da massa, os produtos ficam ainda mais atraentes e saborosos.



## Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Massa Para Sonho
Função:	Mistura para o preparo de massa para sonho.
Forma:	Pó. Bege.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal modificada açúcar e sal refinado iodado.
Modo de Preparo:	Misturar 1 kg de Sonho, 150 g de ovos e parte da água gelada (250 mL) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aprox 3 min Adicionar 40 g de fermento fresco e o restante da água gelada (50 mL) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aprox 5 min ou até atingir o ponto de véu Dividir em partes de 50 g Bolear Cobrir com plástico Descansar por 10 min  Bolear Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aprox 1h ou até o ponto Aquecer o óleo a 180°C Fritar a parte de cima por 4 min Virar, fritar por 2 min a parte de baixo Virar e fritar a parte de cima por mais 1 min Retirar e colocar sobre papel absorvente Esfriar
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, LEITE, AVELÂS, 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:	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:	7894448009304

## Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	389	19
V. Energético (kJ)	1694 kJ	20
Carboidratos (g)	67	22
Proteínas (g)	8.5	17
Fibra Alimentar (g)	1.8	7
Sódio (mg)	499	21
Açúcares (g)	7.1 g	**
Açúcares totais (g)	7.0	
Aç adicionados (g)	5.1	10
Gorduras totais (g)	9.5	15
Gorduras saturadas (g)	4.2	21
Gorduras trans (g)	0	0