Ovex Glaze (Receita Principal)

2626

Ingredientes

Preparo

1kg	Ovex Glaze Ovex Glaze

Modo de Fazer

01. Agitar antes de usar.
02. Com o auxílio de um pincel ou spray, aplicar uma fina camada de Zeelandia Ovex Glaze sobre o pão ou produto desejado antes de assar.

Dicas

- É possível diluir o produto com até 30% de água.
- Pode ser utilizado para substituir a aplicação de ovos para proporcionar acabamento brilhante, dourado e atrativo aos produtos: pães doces, pães de hamburguer, croissants, pães de batata, brioches, roscas, tortas, empanadas, bisnagas, massas folhadas, entre outros.
- É recomendado fazer a aplicação do produto entre a metade e o final do tempo total de fermentação dos pães. A aplicação no início da fermentação pode levar ao ressecamento do produto na superfície e perda do potencial de coloração e brilho dos pães.

Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

Validade Sugerida

horas

Equipamentos

Pincel
Borrifador

Tabela Nutricional

Porção de 20g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	16	1
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares Totais (g)	0.1	
Aç Adicionados (g)	0.1	0
Proteínas (g)	1.6	3
Gorduras Totais (g)	1.0	2
Gorduras Saturadas (g)	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	0	0