

Pão De Ló Com Volumex (Receita Principal)

1214

Ingredientes

Preparo

2kg	Farinha De Trigo
900ml	Água
2.8kg	Açúcar Refinado
2.8kg	Ovos
900g	Amido
80g	Arti F Arti F
200g	Volumex Volumex



Modo de Fazer

01. Colocar o Arti, o Volumex, a farinha de trigo, a água, o açúcar refinado, os ovos e o amido na batedeira.
02. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 6 minutos. Utilizar batedor tipo globo.
03. Colocar 400 g de massa em forma redonda (25 cm diâmetro x 5 cm altura) previamente untada.
04. Fornear a 200°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.

Dicas

- É possível a substituição do ovo in natura por ovo líquido, porém apresentam as seguintes diferenças:

* A massa fica levemente menos consistente e sua cor mais acentuada.

* O miolo fica mais fechado e a sua cor mais acentuada.

Rendimento / Quebra

24 Unidades de 320 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Batedor Tipo Globo

Balança

Forma Redonda

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	197	10
V. Energético (kJ)	827 kJ	10
Carboidratos (g)	39	13
Proteínas (g)	4.4	9
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	72	3
Açúcares (g)	0.9 g	**
Açúcares totais (g)	22	
Aç adicionados (g)	22	44
Gorduras totais (g)	2.6	4
Gorduras saturadas (g)	1.0	5
Gorduras trans (g)	0	0