|  |
| --- |
| PÃO FRANCÊS INTEGRAL |
| **Receita:** 2Kg de pré Mistura de Pão Francês Integral, 40grs Fermento biológico fresco, 550 a 600ml Água gelada. |
| **Preparo:** 1- Colocar a pré mistura na masseira e acrescente água gelada aos poucos e misturar em baixa velocidade durante 5 a 6 minutos. Colocar o fermento e passar para a velocidade alta e acrescentar o restante da água aos poucos, até alcançar ponto de véu. 2- Cilindrar e descansar na mesa coberta com plástico por 20 minutos 3- Passar na modeladora e colocar em forma de pão francês. 4- Fermentar de 2,5 a 3 horas. 5- Cortar e Fornear com vapor, em forno turbo a 170oC por 20 minutos ou em forno lastro a 180c a 200c 20 a 25 minutos. |
| **Rendimento**: 130 unidades de 50Grs ou 260 Unidades de 25Grs (Por pct de 5Kg) |
| Ingredientes: Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, fibra de trigo, Sal, Gordura vegetal, Polisorbato 80, Esteroil 2 Lactil lactato de Sódio, Ácido ascórbico, Gluten, Monoglicerideos, aroma artificial, conservante propionato de cálcio. |
| **CONTÉM GLÚTEN / NÃO CONTÉM LACTOSE****ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, PODE CONTER: OVOS, SOJA, CENTEIO, CEVADA E AVEIA** |
| **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção 100gr.** |
| **Quantidade por porção** | **% VD \*\*** |
| **Valor Nutricional** | **260 Kcal = 1023 kj** | **14** |
| **Carboidratos** | **60g** | **18** |
| **Proteinas** | **8g** | **10** |
| **Gorduras Totais** | **2,4g** | **4** |
| **Gorduras Saturadas** | **0g** | **0** |
| **Gorduras Trans** | **0g** | **não estab.** |
| **Fibra Alimentar** | **6g** | **22** |
| **Sódio** | **600mg** | **26** |
| **\*\* Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.** |
| **Fabricação......... :** **Validade.............. :****Lote...................... :** | **27.09.18****27.02.19****27** |  |
| **Produzido por:** GRANO NICOLETTI COM. ALIM. LTDA.Av. Carlos Ferreira Endres, 1.159 – Vila Endres – CEP: 07041-030Guarulhos - SP – CNPJ: 20.217.327/0002-08 - SAC (11) 2201-4472 E-mail: contato@granogourmet.com.br Site: www.granogourmet.com.br |