

Ficha Técnica



Nome	Tipo 2 - Brioche Plus
Descrição	Produto completo para o fabrico de massas levedas, tais como croissant, brioche, bolas de berlim, pão de leite tipo brioche e similares.
Cód. EAN	5609129290337

Ingredientes	Farinha de TRIGO, açúcar, soro de LEITE, óleo de girassol, GLÚTEN de TRIGO, amido de TRIGO, OVO em pó, sal, emulsionantes E471, E481 e E322, corante E160(a)(i), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico) e enzimas (GLÚTEN).
---------------------	--

Receita		
	Massas levedas doces	Croissant
	Aparelho 1	Aparelho 1
Tipo 2 - Brioche Plus:	1.000 g	1.000 g
Água:	400 g	325 g
Margarina Perla Bolo Rei:	-	50 g
Levedura:	60 g	60 g
Ou Levedura seca:	20 g	20 g
		Aparelho 2
Margarina Perla Bolo Rei:		100 g
	- Não juntar sal	

Método de Aplicação	<p>Amassar todos os ingredientes do Aparelho 1 durante 3 minutos em 1ª velocidade e 8 minutos em 2ª velocidade até obter uma massa bem desenvolvida. Temperatura da massa: 26 °C-28 °C.</p> <p>Para Massas levedas doces: Deixar descansar 10 minutos. Dividir de acordo com os tamanhos desejados, enrolar e deixar descansar 10 minutos. Formar. Deixar levedar durante ± 60 minutos. Adequar a temperatura e o tempo de cozimento ao tamanho das peças.</p> <p>Para Croissant: Após amassar deixar descansar 5 minutos esticar ligeiramente a massa no laminador. Barrar a margarina do Aparelho 2 de forma homogénea sobre a superfície da massa. Dar 1 volta simples e voltar a esticar a massa até obter uma espessura de 4-5 mm. Cortas as peças com cerca de 100 g e formar os croissant. Deixar levedar durante 60-70 minutos. Pintar com ovo. Cozer a 220 °C durante cerca de 12 minutos.</p>
----------------------------	---

Parâmetros Nutricionais	Valores Médios por 100g:
Energia:	1571 kJ / 372 kcal
Lípidos:	5,5 g
dos quais saturados:	1,2 g
Hidratos de carbono:	67 g
dos quais açúcares:	14 g
Proteína:	12 g
Sal:	1,4 g

Parâmetros Microbiológicos	Limite de Rejeição:
-----------------------------------	---------------------

Ficha Técnica



Microorganismos totais a 30° C:	1.000.000 ufc/g
Enterobacteriaceae:	100.000 ufc/g
Leveduras:	1.000 ufc/g
Bolores:	10.000 ufc/g
Staphylococcus aureus:	100 ufc/g
Salmonella:	ausente em 25 g
Listeria monocytogenes:	ausente em 25 g

Informação sobre Alergéneos

Contém (via formulação): Glúten, Ovo e Leite.

Pode conter vestígios de (via contaminação cruzada): Soja, Frutos de casca rija e Sementes de sésamo.

Validade

9 meses após data de fabrico (ver embalagem).

Conservação

Manter a embalagem fechada em local fresco e seco.

Apresentação

Sacos de 25 kg.
