

Mistura preparada para Croissant

Ficha Técnica

Rev. 07/2024

DESCRIÇÃO

Mistura para a produção de Croissants e outras massas semi folhadas, sabor neutro, ótima crocância, fácil de laminar e camadas bem distintas. Harmoniza com recheios doces e salgados.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite em pó, extrato de malte, sal refinado iodado, emulsificante lecitina de soja (*Agrobacterium tumefaciens*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Arabidopsis thaliana*, *Bacillus thuringiensis*) (INS322), estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil 2-lactil lactato de sódio (INS481), melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS 300) e enzima alfa amilase (INS 1100).

MODO DE USO

Receita:

Mistura Mix Croissant 5kg
Água gelada (aprox.)..... 1,8Lts
Fermento biológico fresco (aprox.)..... 150g
Margarina para Croissant..... 2kg
Ovos inteiros..... 500g (10 unid.)

Modo de preparo:

- 1 - Colocar a mistura para CROISSANT na masseira, adicionar os ovos e metade da água na velocidade 1;
- 2 - Acrescentar o fermento, adicione o restante da água gelada aos poucos, passar para a velocidade 2, batendo até a massa ficar lisa e elástica, até atingir o ponto de véu;
- 3 - Deixar em descanso aprox. 10 minutos coberto com plástico, abrir a massa em formato retangular com o rolo;
- 4 - Espalhar a margarina para CROISSANT sobre a superfície da massa de forma que cubra 2/3 da mesma;
- 5 - Dar 3 dobras de 3 e retirar o excesso de farinha com escova;
- 6 - Abrir novamente a massa com rolo, cortar a massa no formato desejado;
- 7 - Recheiar a gosto (doce ou salgado), enrolar e modelar as peças e coloca-las em assadeiras e deixar em fermentação até o ponto de forno;
- 8 - Levar no forno de lastro por cerca de 20 minutos a 200°C.

OBS.: Mantenha a embalagem sempre bem fechada e em lugar seco e fresco. Decorar com ganache branco e frutas.

VALIDADE

6 meses a contar da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

CÓDIGO E EMBALAGEM

5 kg - pacote - código: 957
10 kg - fardo 2x5kg- código: 958

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25387-2
10 kg - 7 898302 25466-4

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2090

ALERGÊNICOS

CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVOS E DERIVADOS, CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, DERIVADOS DE AMENDOIM, AVELÃ E CASTANHA DO PARÁ.

CONTÉM GLÚTEN - CONTÉM LACTOSE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 142 porções
Porção: 35 g (1 colher de sopa)

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	373	131	7
Carboidratos totais (g)	66	23	8
Açúcares totais (g)	10	3,7	
Açúcares adicionados (g)	5,8	2	4
Proteínas (g)	11	3,9	8
Gorduras totais (g)	6,3	2,2	3
Gorduras saturadas (g)	2,8	1	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,1	0,7	3
Sódio (mg)	285	100	5

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém soja transgênica

LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME RDC 240 DE 26/07/2018 DA ANVISA.



CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP
CEP: 07042-091
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717
www.pronap.com.br

Mistura preparada para Croissant

Ficha Técnica

Rev. 07/2024

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Branco amarelado
Consistência	:	Pó
Sabore Odor	:	Característico

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes	<1,0X 10 ¹ UFC/g
Coliformes Totais	2,0X 10 ¹ UFC/g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas	5,6x 10 ⁴ UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0x 10 ² UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

www.pronap.com.br/produto/croissant/



Acesse
via QR
code



CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP
CEP: 07042-091
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717
www.pronap.com.br