



Dorivali

Crie e invente, nós temos o ingrediente.

Pães Funcionais



Pão Integral

INGREDIENTES

Pão Integral	1.000 g
Água gelada	600 g
Fermento instantâneo	15 g
Total	1.615 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura para *Pão Integral* o *Fermento Instantâneo*;
2. Adicionar lentamente a água na velocidade 1 até obter uma massa homogênea;
3. Bater na velocidade 2;
4. Misturar até conseguir uma massa lisa no ponto;
5. Dividir em partes 400 g massa e bolear;
6. Dar descanso de \pm 15 minutos, modelar e umedecer a parte superior passando na cobertura em seguida;
7. Colocar nas formas untadas com *Unta forma*;
8. Deixar fermentar por \pm 90 minutos ou até o ponto de forno;
9. Fornear por \pm 30 minutos com vapor a 200°C.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.615 g
Rendimento (antes do forno): 4 unid. de 400g
Quebra depois de assado: 10%
Rendimento (depois do forno): 4 unid. de 360g
Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (2 fatias)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	100kcal = 420kJ	5%
Carboidratos	22g	7%
Proteínas	3,9g	5%
Gorduras Totais	0,5	1%
Gorduras Saturadas	0	0%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	1,7g	7%
Sódio	229mg	10%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão Centeio

INGREDIENTES

Pão Centeio	1.000 g
Água gelada	600 g
Fermento instantâneo	15 g
Total	1.615 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura para *Pão Centeio* o *Fermento Instantâneo*;
2. Adicionar lentamente a água na velocidade 1 até obter uma massa homogênea;
3. Bater na velocidade 2;
4. Misturar até conseguir uma massa lisa no ponto;
5. Dividir em partes 400 g massa e bolear;
6. Dar descanso de ± 15 minutos, modelar e umedecer a parte superior passando na cobertura em seguida;
7. Colocar nas formas untadas com *Unta forma*;
8. Deixar fermentar por ± 90 minutos ou até o ponto de forno;
9. Fornear por ± 30 minutos com vapor a 200°C.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.615 g
Rendimento (antes do forno): 4 unid. de 400g
Quebra depois de assado: 10%
Rendimento (depois do forno): 4 unid. de 360g
Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas



DICA SAUDÁVEL

GRÃOS INTEGRAIS ATUAM NO CONTROLE DOS NÍVEIS DE COLESTEROL E MELHORAM A SAÚDE INTESTINAL.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (2 fatias)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	95kcal = 399kJ	5%
Carboidratos	19g	6%
Proteínas	4,2g	6%
Gorduras Totais	0	0%
Gorduras Saturadas	0	0%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	2,1g	8%
Sódio	234mg	10%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão Preto

INGREDIENTES

Pão Preto	1.000 g
Água gelada	600 g
Fermento instantâneo	15 g
Total	1.615 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura para *Pão Preto* o *Fermento Instantâneo*;
2. Adicionar lentamente a água na velocidade 1 até obter uma massa homogênea;
3. Bater na velocidade 2;
4. Misturar até conseguir uma massa lisa no ponto;
5. Dividir em partes 400 g massa e bolear;
6. Dar descanso de ± 15 minutos, modelar e umedecer a parte superior passando na cobertura em seguida;
7. Colocar nas formas untadas com *Unta forma*;
8. Deixar fermentar por ± 90 minutos ou até o ponto de forno;
9. Fornear por ± 30 minutos com vapor a 200°C.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.615 g
Rendimento (antes do forno): 4 unid. de 400g
Quebra depois de assado: 10%
Rendimento (depois do forno): 4 unid. de 360g
Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (2 fatias)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	100kcal = 420kJ	5%
Carboidratos	22g	7%
Proteínas	3,9g	5%
Gorduras Totais	0,5	1%
Gorduras Saturadas	0	0%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	1,7g	7%
Sódio	229mg	10%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão Milho

INGREDIENTES

Pão Milho	1.000 g
Água gelada	600 g
Fermento instantâneo	15 g
Total	1.615 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura para *Pão Milho* o *Fermento Instantâneo*;
2. Adicionar lentamente a água na velocidade 1 até obter uma massa homogênea;
3. Bater na velocidade 2;
4. Misturar até conseguir uma massa lisa no ponto;
5. Dividir em partes 400 g massa e bolear;
6. Dar descanso de \pm 15 minutos, modelar e umedecer a parte superior passando na cobertura em seguida;
7. Colocar nas formas untadas com *Unta forma*;
8. Deixar fermentar por \pm 90 minutos ou até o ponto de forno;
9. Fornear por \pm 30 minutos com vapor a 200°C.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.615 g
Rendimento (antes do forno): 4 unid. de 400g
Quebra depois de assado: 10%
Rendimento (depois do forno): 4 unid. de 360g
Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (2 fatias)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	101kcal = 424kJ	5%
Carboidratos	22g	7%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras Totais	0	0%
Gorduras Saturadas	0	0%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,8g	3%
Sódio	230mg	10%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pães Rústicos



Pão Italiano Nr

INGREDIENTES

Pão Italiano	5.000 g
Água gelada	2.750 g
Fermento instantâneo	5 g
Total	7.755 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o **Pão Italiano** e o *Fermento Instantâneo*;
2. Misturar por \pm 1 minuto na velocidade 1;
3. Adicionar a água lentamente e misturar por \pm 5 minutos na velocidade 2 até obter uma massa lisa no ponto;
4. Dividir nos tamanhos desejados;
5. Bolear e descansar na mesa (massa coberta com plástico) por \pm 60 minutos;
6. Modelar, deixar fermentar em geladeira coberta com plástico de um dia para o outro;
7. Fazer cortes decorativos, fornear à 180°C, por \pm 45 minutos com vapor;
8. No final do forneamento deixar a porta do forno aberta até obter uma melhor secagem e crocância dos pães.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 7.755 g
Rendimento (antes do forno): 16 unid. de 460g
Quebra depois de assado: 10%
Rendimento (depois do forno): 16 unid. de 405 g
Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas
Bisturi
Embalagem: Papel Celofane



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia média)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	111kcal = 462kJ	6%
Carboidratos	24g	8%
Proteínas	3,2g	4%
Gorduras Totais	0	0%
Gorduras Saturadas	0,4g	2%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,8g	3%
Sódio	257mg	11%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão Italiano Concentrado

INGREDIENTES

Pão Italiano Concentrado	1.000 g
Farinha de Trigo	4.000 g
Água gelada	2.800 g
Fermento instantâneo	20 g
Total	7.820 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o *Pão Italiano Concentrada* farinha de trigo e o *Fermento Instantâneo*;
2. Misturar por \pm 1 minuto na velocidade 1;
3. Adicionar a água lentamente e misturar por \pm 5 minutos na velocidade 2 até obter uma massa lisa no ponto;
4. Dividir nos tamanhos desejados;
5. Bolear e descansar na mesa (massa coberta com plástico) por \pm 60 minutos;
6. Modelar, deixar fermentar em geladeira coberta com plástico de um dia para o outro;
7. Fazer cortes decorativos, fornear à 180°C, por \pm 45 minutos com vapor;
8. No final do forneamento deixar a porta do forno aberta até obter uma melhor secagem e crocância dos pães.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 7.820 g
 Rendimento (antes do forno): 17 unid. de 460g
 Quebra depois de assado: 10%
 Rendimento (depois do forno): 17 unid. de 405 g
 Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
 Forno com vapor
 Assadeiras
 Formas
 Embalagem: Papel Celofane



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia média)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	111kcal = 462kJ	6%
Carboidratos	24g	8%
Proteínas	3,2g	4%
Gorduras Totais	0	0%
Gorduras Saturadas	0,4g	2%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,8g	3%
Sódio	257mg	11%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Rosca Toscana Italiana

INGREDIENTES

Pão Italiano Concentrado	1.000 g
Farinha de Trigo	4.000 g
Água gelada	2.800 g
Fermento instantâneo	20 g
Total	7.820 g
Recheio:	
Linguiça Fresca	3.400 g
Cebola Picada	500 g
Cheiro verde	a gosto
Molho de pimenta vermelho	a gosto

MODO DE PREPARO

1. Colocar na maseira o **Pão Italiano Concentrado** a farinha de trigo e o *Fermento Instantâneo*;
2. Misturar por \pm 1 minuto na velocidade 1;
3. Adicionar a água lentamente e misturar por \pm 5 minutos na velocidade 2 até obter uma massa lisa no ponto;
4. Dividir em partes de 280 g massa ;
5. Bolear e descansar na mesa (massa coberta com plástico) por \pm 60 minutos;
6. Modelar em forma de rosca colocando o recheio; deixar fermentar em geladeira coberta com plástico de um dia para o outro;
7. Fazer cortes decorativos, fornear à 180°C, por \pm 45 minutos com vapor;
8. No final do forneamento deixar a porta do forno aberta até obter uma melhor secagem e crocância dos pães.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 11.220 g
Rendimento (antes do forno): 29 unid. de g
Quebra depois de assado: 10%
Rendimento (depois do forno): 29 unid. de 420 g
Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas
Embalagem: Papel Celofane



Pão Italiano na Cerveja e Azeitona

INGREDIENTES

Pão Italiano Concentrado	1.000 g
Farinha de Trigo	4.000 g
Água gelada	1.400 g
Cerveja Preta	1.400 g
Fermento instantâneo	20 g
Total	7.820 g
Recheio:	
Azeitona Preta	1.400 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o **Pão Italiano Concentrado** a farinha de trigo e o *Fermento Instantâneo*;
2. Misturar por \pm 1 minuto na velocidade 1;
3. Adicionar a água e a cerveja preta já misturado e adicionar lentamente e misturar por \pm 5 minutos na velocidade 2 até obter uma massa lisa no ponto;
4. Adicionar a azeitona preta picada e misturar lentamente;
5. Dividir em partes de 400 g massa ;
6. Bolear e descansar na mesa (massa coberta com plástico) por \pm 60 minutos;
7. Modelar em forma de rosca colocando o recheio; deixar fermentar em geladeira coberta com plástico de um dia para o outro;
8. Fazer cortes decorativos, forneir à 180°C, por \pm 45 minutos com vapor;
9. No final do forneamento deixar a porta do forno aberta até obter uma melhor secagem e crocância dos pães.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 9.220 g
Rendimento (antes do forno): 23 unid. De 400 g
Quebra depois de assado: 10%
Rendimento (depois do forno): 23 unid. de 360 g
Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas
Embalagem: Papel Celofane



Pão Italiano ao Vinho

INGREDIENTES

Pão Italiano Concentrado	1.000 g
Farinha de Trigo	4.000 g
Água gelada	1.400 g
Vinho Tinto	1.400 g
Fermento instantâneo	20 g
Total	7.820 g
Recheio:	
Queijo Provolone	1.600 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o *Pão Italiano Concentrado* a farinha de trigo e o *Fermento Instantâneo*;
2. Misturar por \pm 1 minuto na velocidade 1;
3. Adicionar a água e o vinho já misturados e adicionar lentamente e misturar por \pm 5 minutos na velocidade 2 até obter uma massa lisa ao ponto de véu;
4. Adicionar o queijo provolone picado em cubinhos e misturar lentamente
5. Dividir em partes de 300 g massa ;
6. Bolear e descansar na mesa (massa coberta com plástico) por \pm 60 minutos;
7. Modelar em forma de filão e deixar fermentar em geladeira coberta com plástico de um dia para o outro;
8. Fazer cortes decorativos, fornear à 180°C, por \pm 45 minutos com vapor;
9. No final do forneamento deixar a porta do forno aberta até obter uma melhor secagem e crocância dos pães.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 9.420 g
Rendimento (antes do forno): 31 unid. de g
Quebra depois de assado: 10%
Rendimento (depois do forno): 31 unid. de 282 g
Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas
Embalagem: Papel Celofane



Ciabatta Concentrado

INGREDIENTES

Pão Ciabatta Concentrado	1.000 g
Farinha de Trigo	4.000 g
Água gelada	3.800 g
Fermento instantâneo	75 g
Total	8.875 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira ou na batedeira o *Pão Ciabatta* e o *Fermento Instantâneo*;
2. Misturar na velocidade 1 por ± 1 minuto e adicionar a água lentamente;
3. Bater na velocidade 2 por ± 5 minutos, até obter uma massa lisa no ponto de véu;
4. Colocar em um recipiente forrado com plástico bem empoadado com farinha;
5. Deixar descansar por aproximadamente 60 minutos coberto com plástico;
6. Despejar a massa sobre a mesa (empoadada com farinha);
7. Cortar a massa com 30 cm de comprimento por 10 cm de largura;
8. Dar uma esticada na massa para deixar as pontas mais altas;
9. Colocar nas assadeiras e fornear (forno lastro) a 220°C, por aproximadamente 25 minutos com bastante vapor.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 8.875 g
Rendimento (antes do forno): 89 unid. de 100g
Quebra depois de assado: 10%
Rendimento (depois do forno): 89 unid. de 88 g
Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas
Embalagem: Papel Celofane



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia média)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	111kcal = 462kJ	6%
Carboidratos	24g	8%
Proteínas	3,2g	4%
Gorduras Totais	0	0%
Gorduras Saturadas	0,4g	2%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,8g	3%
Sódio	257mg	11%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão Ciabatta

INGREDIENTES

Pão Ciabata	1.000 g
Água gelada	750 g
Fermento instantâneo	15 g
Total	1.765 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira ou na batedeira o *Pão Ciabatta* e o *Fermento Instantâneo*;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 1 minuto e adicionar a água lentamente;
3. Bater na velocidade 2 por \pm 5 minutos, até obter uma massa lisa no ponto de véu;
4. Colocar em um recipiente forrado com plástico bem empoadado com farinha;
5. Deixar descansar por aproximadamente 60 minutos coberto com plástico;
6. Despejar a massa sobre a mesa (empoadada com farinha);
7. Cortar a massa com 30 cm de comprimento por 10 cm de largura;
8. Dar uma esticada na massa para deixar as pontas mais altas;
9. Colocar nas assadeiras e fornear (forno lastro) a 220°C, por aproximadamente 25 minutos com bastante vapor.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.765 g
Rendimento (antes do forno): 18 unid. de 100 g
Quebra depois de assado: 10%
Rendimento (depois do forno): 18 unid. de 88 g
Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas
Embalagem: Papel Celofane



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1/2 unidade)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	97kcal = 407kJ	5%
Carboidratos	21g	7%
Proteínas	2,8g	4%
Gorduras Totais	0	0%
Gorduras Saturadas	0,3g	2%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,7g	3%
Sódio	277mg	12%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão Português

INGREDIENTES

Pão Ciabatta	1.000 g
Água gelada	500 g
Azeite de Oliva	50 g
Fermento instantâneo	15 g
Total	1.565 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira ou na batedeira o *Pão Ciabatta* e o *Fermento Instantâneo* e o azeite;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 1 minuto e adicionar a água lentamente e bater lentamente;
3. Bater na velocidade 2 por \pm 5 minutos, até obter uma massa lisa no ponto de véu;
4. Dividir em partes de 300 g Massa;
5. Deixar descansar por aproximadamente 20 minutos coberto com plástico;
6. Modelar em forma de filão e colocar nas assadeiras;
7. Deixar Fermentar por 90 minutos ou até o ponto de forno:
8. Dar o fio com ajuda de um bisturi
9. Fornear (forno lastro) a 220°C, por aproximadamente 25 a 30 minutos com bastante vapor.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.565 g
Rendimento (antes do forno): 5 unid. de 300 g
Quebra depois de assado: 10 %
Rendimento (depois do forno): 5 unid. de 270 g
Validade: 3 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades

Forno com vapor

Assadeiras

Formas

Obs: Forno turbo assar a 180°C por 25 a 30 minutos



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	125kcal = 523kJ	6%
Carboidratos	22g	7%
Proteínas	2,9g	4%
Gorduras Totais	3g	5%
Gorduras Saturadas	0,73g	3%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,76g	3%
Sódio	288mg	12%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão Torresmo

INGREDIENTES

Pão Ciabatta	1.000 g
Água gelada	550 g
Fermento instantâneo	15 g
Torresmo	300 g
Total	1.865 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira ou na batedeira o *Pão Ciabatta* e o *Fermento Instantâneo*;
2. Misturar na velocidade 1 por ± 1 minuto e adicionar a água bater lentamente;
3. Bater na velocidade 2 por ± 5 minutos, até obter uma massa lisa no ponto de véu;
4. Abrir a massa sobre a mesa e colocar o torresmo fazendo uma dobra de 3;
5. Abrir novamente com ajuda de um rolo e cortar tiras em partes de 250 g e enrolar em forma de rosca
6. Dividir em partes de 250 g Massa;
7. Deixar descansar por aproximadamente 20 minutos coberto com plástico;
8. Modelar em forma de rosca e colocar nas assadeiras;
9. Deixar Fermentar por 90 minutos ou até o ponto de forno;
10. Dar o fio com ajuda de um bisturi
11. Fornear (forno lastro) a 220°C, por aproximadamente 25 a 30 minutos com bastante vapor.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.865 g
Rendimento (antes do forno): 7 unid. de 250 g
Quebra depois de assado: 10 %
Rendimento (depois do forno): 7 unid. de 225 g
Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades

Forno com vapor

Assadeiras

Formas

Obs: Forno turbo assar a 180°C por 25 a 30 minutos



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	133kcal = 555kJ	7%
Carboidratos	20g	7%
Proteínas	3,4g	5%
Gorduras Totais	4,4g	8%
Gorduras Saturadas	0,32g	1%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,7g	3%
Sódio	263mg	11%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão Sírio

INGREDIENTES

Pão Ciabatta	1.000 g
Água gelada	450 g
Ovos	100 g
Fermento Instantâneo	10 g
Total	1.560 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira ou na batedeira o *Pão Ciabatta* e o *Fermento Instantâneo*;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 1 minuto e adicionar os ovos e a água lentamente;
3. Bater na velocidade 2 por \pm 5 minutos, até obter uma massa lisa no ponto de véu;
4. Dividir a massa em partes de 50 g e deixar descansar por \pm 40 minutos coberta com plástico;
5. Modelar em forma de disco com ajuda de um rolo polvilhando sempre farinha e colocar nas assadeiras;
6. Fornear em forno lastro a 220°C, por aproximadamente 3 a 5 minutos com vapor.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.560 g
Rendimento (antes do forno): 31 unid. de 50 g
Quebra depois de assado: 5 %
Rendimento (depois do forno): 31 unid. de 225 g
Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas
Rolo

Obs: Forno turbo assar a 180°C por 3 a 5 minutos



Baguete Semi-Folhada

INGREDIENTES

Pão Ciabatta	1.000 g
Água gelada	570 g
Margarina Folhados	400 g
Fermento Seco	10 g
Total Massa	1.980 g
Presunto	1.000 g
Mussarela	400 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na maseira ou batedeira o *Pão Ciabatta* e o *Fermento Instantâneo*;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 1 minuto e adicionar a água lentamente;
3. Bater na velocidade 2 por \pm 5 minutos, até obter uma massa lisa (ponto de véu);
4. Polvilhar farinha na mesa e abrir a massa com ajuda de um rolo;
5. Colocar a margarina em 2 terços da massa e dar 2 dobras de 3;
6. Dividir em partes iguais e rechear;
7. Colocar nas assadeiras, pincelar com gema, dar o fio, polvilhar parmesão com cheiro verde e deixar fermentar até ponto de forno;
8. Fornear com vapor, por \pm 25 minutos em forno lastro, à 200°C.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1. g
Rendimento (antes do forno): 8 unid. de 300 g
Quebra depois de assado: 10%
Rendimento (depois do forno): 8 unid. de 270 g
Validade: 3 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas
Rolo

Obs: Forno turbo assar a 160°C por 25 a 30 minutos



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	117kcal = 488kJ	6%
Carboidratos	11g	4%
Proteínas	5,8g	8%
Gorduras Totais	5,3g	10%
Gorduras Saturadas	2,6g	12%
Gordura <i>trans</i>	0,45g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,54g	2%
Sódio	361mg	15%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão Semi-Italiano

INGREDIENTES

Pão Semi Italiano	1.000 g
Água gelada	600 g
Fermento Instantâneo	15 g
Total	1.615 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira ou na batedeira o *Pão Semi Italiano* e o *Fermento Instantâneo*;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 1 minuto e adicionar 50 % água;
3. Adicionar o restante da água e bater na velocidade 2 por \pm 8 minutos, até obter uma massa lisa no ponto de véu;
4. Dividir a massa em partes de 80g e deixar descansar por \pm 10 minutos coberta com plástico;
5. Passar na modeladora esticando as pontas ;
6. Banhar na solução preparada(Clara de ovos,água e sal) e em seguida passar na mistura do Pão Semi Italiano e colocar nas esteiras pão francês
7. Deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos;
8. Com o auxílio de um bisturi, dar o corte;
9. Fornear em forno lastro a 200°C, por aproximadamente 20 minutos com vapor.

INFORMAÇÕES

Total da receita 1.615 g
 Rendimento (antes do forno): 20 unid. de 80 g
 Quebra depois de assado: 12%
 Rendimento (depois do forno): 20 unid. de 70 g
 Validade: 1 dia

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Porção de 40g (1 Fatia)		Porção de 100 g
	Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor Energético	81 kcal = 340kJ	4%	202 kcal
Carboidratos	16 g	5%	40 g
Proteínas	2,6 g	3%	6,6 g
Gorduras Totais	1,1 g	2%	2,8 g
Gorduras Saturadas	0,4 g	2%	1,0 g
Gordura <i>trans</i>	2 g	VD não estabelecido	0,5 g
Fibra Alimentar	0,6 g	2%	1,5 g
Sódio	252 mg	11%	631 mg

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão Francês Integral

INGREDIENTES

Pão Francês Integral	1.000 g
Água	600 g
Fermento instantâneo	10 g
Total	1.610 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura para Pão Francês Integral e o *Fermento Instantâneo*. Misturar na velocidade 1 por 1 minuto;
2. Adicionar a água aos poucos, passando para a velocidade 2 até obter uma massa lisa (ao ponto);
3. Dividir a massa em partes de 70 g e deixar em descanso por 10 minutos (coberta com plástico);
4. Modelarem forma de filão ou passar na modeladora colocar nas esteiras untadas com *Unta forma*;
5. Deixar descansar por 90 minutos ou até o ponto;
6. Com o auxílio de um bisturi, realizar os cortes;
7. Fornear com vapor na temperatura de 190°C, por aproximadamente 20 minutos.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.610 g
 Rendimento (antes do forno): 16 unid. de 100g
 Quebra depois de assado: 12%
 Rendimento (depois do forno): 16 unid. de 88 g
 Validade: 2 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas
Bisturi



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (2 fatias)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	100kcal = 420kJ	5%
Carboidratos	22g	7%
Proteínas	3,9g	5%
Gorduras Totais	0,5	1%
Gorduras Saturadas	0	0%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	1,7g	7%
Sódio	229mg	10%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pães Especiais



Brioche Forma

INGREDIENTES

Brioche	1.000 g
Ovos	300 g
Margarina bolos	200 g
Gemas	150 g
Água gelada	150 g
Fermento instantâneo	20 g
Total	1.820 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o *Brioche* e o *Fermento Instantâneo*. Misturar por 1 minuto na velocidade 1;
2. Adicionar os ovos, a margarina, as gemas e misturar por 5 minutos na velocidade 1 até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar muito lentamente a água gelada até a completa absorção;
4. Misturar por ± 5 minutos até obter uma massa lisa (ponto de véu);
5. Dividir no peso de 350 g, bolear e dar descanso de ± 10 minutos coberta com plástico;
6. Modelar a massa no formato de tranças e colocar nas formas untadas com *Untaforma*;
7. Deixar fermentar por ± 90 minutos;
8. Fornear à 170°C (forno lastro), por ± 20 minutos.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.820 g
 Rendimento (antes do forno): 5 unid. de 350g
 Quebra depois de assado: 10%
 Rendimento (depois do forno): 5 unid. de 315g
 Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
 Forno com vapor
 Assadeiras
 Formas



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia média)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	173kcal = 723kJ	9%
Carboidratos	20g	7%
Proteínas	4,4g	6%
Gorduras Totais	8,4g	15%
Gorduras Saturadas	3g	14%
Gordura trans	2g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0	0%
Sódio	193mg	8%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Mini Brioche

INGREDIENTES

Brioche	1.000 g
Ovos	300 g
Margarina bolos	200 g
Gemas	150 g
Água gelada	150 g
Fermento instantâneo	20 g
Total	1.820 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o *Brioche* e o *Fermento Instantâneo*. Misturar por 1 minuto na velocidade 1;
2. Adicionar os ovos, a margarina, as gemas e misturar por 5 minutos na velocidade 1 até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar muito lentamente a água gelada até a completa absorção;
4. Misturar por ± 5 minutos até obter uma massa lisa (ponto de véu);
5. Dividir no peso de 30 g, bolear e dar descanso de ± 10 minutos coberta com plástico;
6. Bolear novamente e colocar nas formas untadas com *Unta forma*;
7. Deixar fermentar por ± 90 minutos;
8. Fornear à 170°C (forno lastro), por ± 20 minutos.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.820 g
Quebra depois de assado: 10%
Rendimento (depois do forno): 1.640 g
Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia média)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	173kcal = 723kJ	9%
Carboidratos	20g	7%
Proteínas	4,4g	6%
Gorduras Totais	8,4g	15%
Gorduras Saturadas	3g	14%
Gordura <i>trans</i>	2g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0	0%
Sódio	193mg	8%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Brioche Chocolate

INGREDIENTES

Brioche	1.000 g
Ovos	300 g
Margarina bolos	200 g
Gemas	150 g
Água gelada	150 g
Fermento instantâneo	20 g
Total	1.820 g
Cobertura e Recheio	
Gotas de chocolate	400 g
Farofa Doce Zoom	100 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira o *Brioche* e o *Fermento Instantâneo*. Misturar por 1 minuto na velocidade 1;
- Adicionar os ovos, a margarina, as gemas e misturar por 5 minutos na velocidade 1 até obter uma massa homogênea;
- Adicionar muito lentamente a água gelada até a completa absorção;
- Misturar por \pm 5 minutos até obter uma massa lisa (ponto de véu);
- Acrescente as gotas de chocolate;
- Dividir a massa no peso de 50g, bolear e dar descanso de \pm 10 minutos coberta com plástico;

- Após descanso, bolear novamente e colocar nas formas de torta suíça previamente untadas com *Unta*;
- Deixar fermentar por \pm 90 minutos, pincelar com gemas e aplicar a *Farofa Doce com as gotas de chocolate já misturado*;
- Fornear à 170°C, por \pm 20 minutos (forno lastro).

INFORMAÇÕES

Total da receita: 2.320 g
 Rendimento (antes do forno): 7 unid. de 250g
 Quebra depois de assado: 10%
 Rendimento (depois do forno): 7 unid. de 295 g
 Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas de cone 18x6



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	193kcal = 809kJ	7%
Carboidratos	17g	6%
Proteínas	4,5g	6%
Gorduras Totais	7,7g	14%
Gorduras Saturadas	3,2g	14%
Gordura <i>trans</i>	1,5g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0	0%
Sódio	147mg	6%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Brioche Coco

INGREDIENTES

Brioche	1.000 g
Ovos	300 g
Margarina bolos	200 g
Gemas	150 g
Água gelada	150 g
Fermento instantâneo	20 g
Total	1.820 g

COBERTURA:

Cobertura Brilho	Neutro	100 g
Coco em flocos		100 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira o *Brioche* e o *Fermento Instantâneo*. Misturar por 1 minuto na velocidade 1;
- Adicionar os ovos, a margarina, as gemas e misturar por 5 minutos na velocidade 1 até obter uma massa homogênea;
- Adicionar muito lentamente a água gelada até a completa absorção;
- Passar para velocidade 2 por ± 5 minutos até obter uma massa lisa (ponto de véu);
- Dividir a massa em partes de 50 g, bolear e dar descanso de ± 10 minutos coberta com plástico;

- Após descanso, bolear novamente e colocar nas formas previamente untadas com *Untaforma* (5 bolinhas);
- Deixar fermentar por ± 90 minutos;
- Pincelar com gemas;
- Fornear à 170°C (forno lastro), por ± 20 minutos;
- Deixar esfriar, aplicar a *Cobertura Brilho Neutro* e polvilhar coco em flocos.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 3.640 g
 Rendimento (antes do forno): 7 unid. de 250g
 Quebra depois de assado: 10%
 Rendimento (depois do forno): 7 unid. de 253 g
 Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas de cone 18x6



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia média)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	174kcal = 726kJ	9%
Carboidratos	20g	7%
Proteínas	4,1g	5%
Gorduras Totais	8,7g	16%
Gorduras Saturadas	3,7g	17%
Gordura <i>trans</i>	1,8g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0	0%
Sódio	176mg	7%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão da Vovó

INGREDIENTES

Brioche	1.000 g
Fermento Instantâneo	20 g
Ovos	300 g
Leite	300 g
Total	1.620 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o *Brioche* e o *Fermento Instantâneo*. Misturar por 1 minuto na velocidade 1;
2. Adicionar os ovos, misturar por 5 minutos na velocidade 1 até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar muito lentamente a água gelada até a completa absorção;
4. Misturar por \pm 5 minutos até obter uma massa lisa (ponto de véu);
5. Dividir a massa no peso de 300g, bolear e dar descanso de \pm 15 minutos coberta com plástico;
6. Após descanso, bolear novamente e colocar nas formas de torta suíça previamente untadas com *Unta forma*;
7. Deixar fermentar por \pm 90 minutos, pincelar com gemas de diluída;
8. Fornear à 170°C, por \pm 20 minutos (forno lastro).

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.620 g
Rendimento (antes do forno): 5 unid. de 300g
Quebra depois de assado: 10 %
Rendimento (depois do forno): 5 unid. de 270 g
Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas baby



Pão Australiano

INGREDIENTES

Pão Australiano	1.000 g
Fermento Instantâneo	40 g
Água gelada	550 g
Total	1.590 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura para *Pão Australiano* e o *Fermento Instantâneo* e parte da água gelada;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos até obter uma massa homogênea;
3. Passar para a velocidade 2, colocar o restante da água e misturar por \pm 8 minutos ou até obter uma massa lisa (ao ponto);
4. Dividir a massa em partes de 30g, bolear e dar descanso de 15 minutos (coberta com plástico);
5. Modelar novamente, umedecer a parte de cima e aplicar a decoração (disponível no pacote);
6. Dar cortes decorativos de $\frac{1}{2}$ cm de profundidade;
7. Fermentar por \pm 90 minutos;
8. Fornear com vapor na temperatura de 190°C, em forno lastro, por aproximadamente 10 minutos.

INFORMAÇÕES

Total da receita 1.590 g
 Rendimento (antes do forno) 6 unid. de 250 g
 Quebra depois de assado: 8 %
 Rendimento (depois do forno) 6 unid. de 230 g
 Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Formas



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia média)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	107kcal = 450kJ	5%
Carboidratos	23g	8%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras Totais	0,3g	1%
Gorduras Saturadas	0,3g	1%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	1,6g	7%
Sódio	255mg	11%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão de Mandioquinha

INGREDIENTES

Pão de Mandioquinha	1.000 g
Água gelada	500 g
Fermento instantâneo	15 g
Total	1.515 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o *Pão de Mandioquinha* e o *Fermento Instantâneo*;
2. Misturar por \pm 1 minuto na velocidade 1;
3. Adicionar a água lentamente, misturando por \pm 8 minutos na velocidade 2 até obter uma massa no ponto;
4. Deixar descansar na mesa coberta com plástico por \pm 10 minutos e aplicar o recheio;
5. Passar na modeladora no peso de 30 g;
6. Fermentar por \pm 90 minutos;
7. Pincelar com gemas;
8. Levar ao forno por \pm 20 minutos à temperatura de 190°C, sem vapor.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.515 g
Rendimento (antes do forno): 39 unid. de 40 g
Quebra depois de assado: 8 %
Rendimento (depois do forno): 39 unid. de 55 g
Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Peneira



Rosca Vegetariana

INGREDIENTES

Pão de Mandioquinha	1.000 g
Água gelada	500 g
Fermento Instantâneo (ou 45g fermento fresco)	15 g
Total	1.515 g

RECHEIO

Seleta De Legumes	600 g
Requeijão	150 g
Total Recheio	750 g

COBERTURA

Tomate Cereja	200 g
Gergelim Preto	40 g
Total da Cobertura	240 g
Total Da Receita	2.505 g

INFORMAÇÕES

Total da Receita: 2.505 g
Perda de Forno depois de assado: 10%
Total Da receita Assado: 2.250 g
Rendimento: 7 Unidades de 322 g Assado
Validade: 3 Dias

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o *Pão de Mandioquinha* e o *Fermento Instantâneo*;
2. Misturar por 1 minuto na velocidade 1;
3. Adicionar a água lentamente, misturando por ± 8 na velocidade 2 até obter uma massa no ponto;
4. Dividir a massa em partes de 40g;
5. Bolear e descansar na mesa, deixando a massa coberta com plástico por ± 10 minutos;
6. Misturar a seleta de legumes e o requeijão;
7. Abrir a massa e colocar o recheio fechando com a borda e feicho para cima, colocar nas formas de cone untadas com *Unta forma*;
8. Fermentar por ± 90 minutos ou até ponto de forno;
9. Pincelar gema diluída e polvilhar o gergelim preto, levar ao forno por ± 20 minutos à temperatura de 180°C, sem vapor.
10. Após assado decorar com tomates cerejas conforme foto.

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 Velocidades
Forno sem Vapor
Assadeiras
Forma de cone 15x8
Pincel



INGREDIENTES

Pão Super Multi Receitas	1.000 g
Água	400 a 450 g
Fermento Instantâneo	15 g
Total	1.465 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o *Pão Super Multi Receitas*, o *Fermento Instantâneo*;
2. Misturar por \pm 1 minuto na velocidade 1;
3. Adicionar a água lentamente e misturar por aproximadamente 4 minutos na velocidade batendo até o ponto de véu;
4. Cortar em partes do tamanho desejado;
5. Colocar nas assadeiras untadas com *Unta forma*;
6. Deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto de forno;
7. Levar ao forno (lastro) por \pm 25 minutos, à temperatura de 180°C, com vapor.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.465g
 Rendimento (antes do forno): 3 unid. de 450g
 Quebra depois de assado: 10%
 Rendimento (depois do forno): 3 unid. de 405g
 Validade: 5 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
 Forno com vapor
 Assadeiras

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 35g (0,5 unidade)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	96kcal = 402kj	5%
Carboidratos	18g	6%
Proteínas	2,4g	3%
Gorduras Totais	1,5g	3%
Gorduras Saturadas	0,4g	2%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,7g	3%
Sódio	165mg	7%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.



FAZ DIVERSAS RECEITAS

Pão de Forma
 Pão de Hamburguer
 Pão de Hot- Dog
 Pão Doce
 Pão Sovado
 Sonho
 Esfihas Salgadas e Doces
 Entre outras

Pães Concentrados



Bisnaguinha

(Multi Macio concentrado)

INGREDIENTES

Farinha de trigo especial	5.000 g
Água gelada	1.850 g
Pão Multimacio Concentrado	850 g
Ovos	200 g
Fermento Instantâneo	100 g
Sal	100 g
Total	8.100 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o *Pão Multimacio Concentrado*, a farinha e o *Fermento Instantâneo*. Misturar por alguns segundos na velocidade 1, adicionar o sal, parte da água e os ovos;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 4 minutos até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar o restante da água e misturar na velocidade 2 por \pm 10 a 15 minutos;
4. Dividir em partes de 30g;
5. Passar na modeladora e colocar em assadeiras já untadas;
6. Deixar fermentar por aproximadamente 180 minutos ou até ponto de forno;
7. Para um melhor acabamento pintar a superfície com ovos;
8. Fornear na temperatura de 190°C, por 12 a 15 minutos, em forno lastro;

INFORMAÇÕES

Total da receita: 10.200g
 Rendimento (antes do forno): 270 unid. de 30g
 Quebra depois de assado: 8%
 Rendimento (depois do forno): 270 unid. de 27g
 Validade: 5 A 7 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL **

Porção de 50g (1 fatia média)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	128kcal = 535kJ	6%
Carboidratos	26g	9%
Proteínas	2,6g	4%
Gorduras Totais	1,5g	3%
Gorduras Saturadas	0,6g	3%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,7g	3%
Sódio	200mg	8%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão de Forma

(Multi Macio concentrado)

INGREDIENTES

Farinha de trigo especial	5.000 g
Água gelada	2.750 g
Pão Multimacio Concentrado	350 g
Fermento Instantâneo	100 g
Sal	100 g
Total	8.200 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura para *Pão Multimacio Concentrado*, a farinha e *Fermento Instantâneo*, misturar por alguns segundos na velocidade 1, adicionar o sal, parte da água;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar o restante da água e misturar na velocidade 2 por 10 a 15 minutos ou até o ponto;
4. Cilindrar a massa até obter uma massa lisa e dividir em partes de 560 g Massa;
5. Passar na modeladora e colocar nas formas de pão de forma untadas com Unta Forma;
6. Deixar fermentar por aproximadamente 180 minutos ou até o ponto de forno;
7. Fornear na temperatura de 150°C, por ± 40 minutos em forno Turbo, ou forno lastro á 190° C por 35 a 40 minutos.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 8.200 g
 Rendimento (antes do forno): 15 unid. de 560g
 Quebra depois de assado: 10%
 Rendimento (depois do forno): 15 unid. de 540 g
 Validade: 5 a7 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
 Forno com vapor
 Assadeiras
 Formas de pão de forma



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia média)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	133kcal = 556kJ	7%
Carboidratos	26g	9%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras Totais	1,6g	3%
Gorduras Saturadas	0,5g	2%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,9g	4%
Sódio	242mg	10%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão de Leite

(Multi Macio concentrado)

INGREDIENTES

Farinha de trigo especial	5.000 g
Água gelada	1.850 g
Pão Multimacio Concentrado	850 g
Ovos	200 g
Fermento Instantâneo	100 g
Sal	100 g
Total	8.100 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura para *Pão Multimacio Concentrado*, a farinha e *Fermento Instantâneo*. Misturar por alguns segundos na velocidade 1, adicionar o sal, parte da água e os ovos;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar o restante da água e misturar na velocidade 2 por 10 a 15 minutos;
4. Cilindrar a massa até obter uma massa lisa (ao ponto);
5. Dividir em partes de 350 g, modelar e colocar em assadeiras já untadas;
6. Deixar fermentar. Quando estiver em meio crescimento, pincelar com gema e dar 7 cortes. Deixar crescer até ponto de forno;
7. Fornear na temperatura de 190°C, por aproximadamente 20 a 25 minutos, em forno lastro.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 8.100 g
 Rendimento (antes do forno): 23 unid. de 350g
 Quebra depois de assado: 10%
 Rendimento (depois do forno): 23 unid. de 315 g
 Validade: 5 a7 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
 Forno com vapor
 Assadeiras
 Bisturi



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia média)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	133kcal = 556kJ	7%
Carboidratos	26g	9%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras Totais	1,6g	3%
Gorduras Saturadas	0,5g	2%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,9g	4%
Sódio	242mg	10%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão do Padre

(Multi Macio concentrado)

INGREDIENTES

Farinha de trigo especial	5.000 g
Água gelada	1.850 g
Pão Multimacio Concentrado	850 g
Ovos	200 g
Fermento Instantâneo	100 g
Sal	100 g
Total	8.100 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura para *Pão Multimacio Concentrado*, a farinha e *Fermento Instantâneo*. Misturar por alguns segundos na velocidade 1, adicionar o sal, parte da água e os ovos;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar o restante da água e misturar na velocidade 2 por 10 a 15 minutos;
4. Cilindrar a massa até obter uma massa lisa (ao ponto);
5. Dividir em partes de 350 g, modelar e colocar em assadeiras já untadas;
6. Deixar fermentar. Quando estiver em meio crescimento, pincelar com gema e dar 7 cortes. Deixar crescer até ponto de forno;
7. Fornear na temperatura de 190°C, por aproximadamente 20 a 25 minutos, em forno lastro.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 8.100 g
Rendimento (antes do forno): 23 unid. de 350g
Quebra depois de assado: 10%
Rendimento (depois do forno): 23 unid. de 315 g
Validade: 5 a 7 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras
Bisturi



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia média)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	133kcal = 556kJ	7%
Carboidratos	26g	9%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras Totais	1,6g	3%
Gorduras Saturadas	0,5g	2%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,9g	4%
Sódio	242mg	10%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão do Sovado

(Multi Macio concentrado)

INGREDIENTES

Farinha de trigo especial	5.000 g
Água gelada	1.850 g
Pão Multimacio Concentrado	850 g
Ovos	200 g
Fermento Instantâneo	100 g
Sal	100 g
Total	8.100 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura para *Pão Multimacio Concentrado*, a farinha e *Fermento Instantâneo*. Misturar por alguns segundos na velocidade 1, adicionar o sal, parte da água e os ovos;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar o restante da água e misturar na velocidade 2 por 10 a 15 minutos;
4. Cilindrar a massa até obter uma massa lisa (ao ponto);
5. Tirar fitas de aproximadamente 12 cm de largura e 2 cm de altura;
6. Dobrar a fita no meio, obtendo uma fita de 6 cm de largura com 4 cm de altura;
7. Cortar em gomos de aproximadamente 100g e juntar 4 gomos, deixando a dobra virada para dentro;
8. Deixar fermentar por aproximadamente 180 minutos;
9. Fornear na temperatura de 190°C, por ± 30 minutos, em forno lastro.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 8.100 g
 Rendimento (antes do forno): 20 unid. de 400g
 Quebra depois de assado: 10%
 Rendimento (depois do forno): 360 unid. de 360 g
 Validade: 5 a 7 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
 Forno com vapor
 Assadeiras
 Bisturi



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia média)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	133kcal = 556kJ	7%
Carboidratos	26g	9%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras Totais	1,6g	3%
Gorduras Saturadas	0,5g	2%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,9g	4%
Sódio	242mg	10%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão de Hot-Dog

(Multi Macio concentrado)

INGREDIENTES

Farinha de trigo especial	5.000 g
Água gelada	1.850 g
Pão Multimacio Concentrado	850 g
Ovos	200 g
Fermento Instantâneo	100 g
Sal	100 g
Total	8.100 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura para *Pão Multimacio Concentrado*, a farinha o *Fermento Instantâneo*. Misturar por alguns segundos na velocidade 1, adicionar o sal, parte da água e os ovos;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 4 minutos até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar o restante da água e misturar na velocidade 2 por 10 a 15 minutos;
4. Cilindrar a massa até obter uma massa lisa (ao ponto);
5. Dividir em partes de 70g;
6. Passar na modeladora e colocar em assadeiras já untadas;
7. Deixar fermentar por aproximadamente 180 minutos ou até ponto de forno;
8. Fornear na temperatura de 190°C, por aproximadamente 12 a 15 minutos, em forno lastro.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 8.100 g
 Rendimento (antes do forno): 115 unid. de 70g
 Quebra depois de assado: 10%
 Rendimento (depois do forno): 115 unid. de 63 g
 Validade: 5 a 7 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno com vapor
Assadeiras



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia média)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	133kcal = 556kJ	7%
Carboidratos	26g	9%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras Totais	1,6g	3%
Gorduras Saturadas	0,5g	2%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,9g	4%
Sódio	242mg	10%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão de Hamburguer

(Multi Macio concentrado)

INGREDIENTES

Farinha de trigo especial	5.000 g
Água gelada	1.850 g
Pão Multimacio Concentrado	850 g
Ovos	200 g
Fermento Instantâneo	100 g
Sal	100 g
Total	8.100 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura para *Pão Multimacio Concentrado*, a farinha e *Fermento Instantâneo*. Misturar por 1 minuto na velocidade 1, adicionar o sal, parte da água e os ovos;
2. Misturar na velocidade 1 por ± 4 minutos até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar o restante da água e misturar na velocidade 2 por 10 a 15 minutos;
4. Cilindrar a massa até obter uma massa lisa (ao ponto);
5. Divida em partes de 70g;
6. Bolear e colocar em assadeiras já untadas;
7. Deixar fermentar por aproximadamente 180 minutos ou até ponto de forno;
8. Fornear na temperatura de 190°C, por aproximadamente 12 a 15 minutos, em forno lastro.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 8.100 g
 Rendimento (antes do forno): 115 unid. de 70g
 Quebra depois de assado: 10%
 Rendimento (depois do forno): 115 unid. de 63 g
 Validade: 5 a 7 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
 Forno com vapor
 Assadeiras



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia média)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	133kcal = 556kJ	7%
Carboidratos	26g	9%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras Totais	1,6g	3%
Gorduras Saturadas	0,5g	2%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,9g	4%
Sódio	242mg	10%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Pão de Doce

(Multi Macio concentrado)

INGREDIENTES

Farinha de trigo especial	5.000 g
Água gelada	1.850 g
Pão Multimacio Concentrado	850 g
Ovos	200 g
Fermento Instantâneo	100 g
Sal	100 g
Total	8.100 g

COBERTURA

Recheio creme Baunilha	2.000 g
Cobertura brilho Neutro	100 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a mistura para *Pão Multimacio Concentrado*, a farinha e o *Fermento instantâneo*. Misturar por alguns segundos na velocidade 1, adicionar o sal, parte da água e os ovos;
- Misturar na velocidade 1 por \pm 4 minutos até obter uma massa homogênea;
- Adicionar o restante da água e misturar na velocidade 2, por 10 a 15 minutos;
- Cilindrar a massa até obter uma massa lisa (ao ponto);
- Dividir em partes de 300g e modelar tipo trança;
- Deixar fermentar por aproximadamente 180 minutos, pincelar com gema e aplicar o *Recheio Creme Baunilha*;
- Fornear na temperatura de 180°C por 25 a 30 minutos em forno lastro;
- Deixar esfriar e aplicar a *Cobertura Brilho Neutro*.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 10.200g
 Rendimento (antes do forno): 27 unid. de 375g
 Quebra depois de assado: 10%
 Rendimento (depois do forno): 27 unid. de 340g
 Validade: 3 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
 Forno com vapor
 Assadeiras



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia média)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	128kcal = 535kJ	6%
Carboidratos	26g	9%
Proteínas	2,6g	4%
Gorduras Totais	1,5g	3%
Gorduras Saturadas	0,6g	3%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,7g	3%
Sódio	200mg	8%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.



Panettone Pasta / Pó



Panettone Frutas

INGREDIENTES

ESPONJA

Farinha de trigo especial	1.500 g
Água gelada	800 g
Fermento Seco Doce	66 g
Total	2.366 g

REFORÇO

Farinha de trigo especial	3.500 g
Panettone especial com gemas	2.000 g
Frutas cristalizadas	2.000 g
Água gelada	1.850 g
Uva passas	1.000 g
Sal	50 g
Total	12.766 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a farinha e o *Fermento Instantâneo* da ESPONJA, misturar por 1 minuto na velocidade 1, adicionando a água aos poucos;
- Passar para velocidade 2 e deixar bater por \pm 6 minutos;
- Descansar por 60 minutos;
- Juntar o *Panettone* e os demais ingredientes do REFORÇO na ESPONJA, exceto as frutas cristalizadas e as uvas passas. Misturar na velocidade 2 por \pm 15 minutos, até obter uma massa lisa (ao ponto);
- Descansar por \pm 10 minutos;
- Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas. Misturar na velocidade 1 por 1 minuto;
- Cortar em partes de 550g (Panettone de 500g);

8. Bolear e descansar por 30 minutos coberta com plástico, bolear novamente e colocar nas formas;

9. Fermentar por \pm 180 minutos (3 horas) ou até o nível da massa ficar \pm 1 cm abaixo da borda da forma;

10. Levar ao forno na temperatura de 180°C, por 40 a 45 minutos, em forno lastro.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 12.966g

Rendimento (antes do forno): 24 unid. de 550g

Quebra depois de assado: 10%

Rendimento (depois do forno): 24 unid. de 510g

Validade: 30 dias ou mais

MATERIAIS UTILIZADOS

Forno s/ Vapor

Forno

Mesa

Balança

Formas panettone 500 g



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	143kcal = 600kJ	7%
Carboidratos	28g	9%
Proteínas	2,1g	3%
Gorduras Totais	2,5g	5%
Gorduras Saturadas	0,6g	3%
Gordura <i>trans</i>	0,7g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,5g	2%
Sódio	76mg	3%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Galup Imperial

INGREDIENTES

ESPONJA

Farinha de trigo especial	1.500 g
Água gelada	800 g
Fermento instantâneo	66 g
Total	2.366 g

REFORÇO

Farinha de trigo especial	3.500 g
Água gelada	2.050 g
Panettone Especial com Gemas	2.000 g
Frutas cristalizadas	2.000 g
Uvas passas	1.000 g
Sal	50 g
Total	12.966 g

COBERTURA

Fondant	1.480 g
Frutas Cristalizadas	2.960 g
Cerejas	200 g
Uvas Passas	740 g
Total Da Cobertura	5.180 g
Total da massa e Cobertura	17.400 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a farinha, o *Fermento Instantâneo doce* da ESPONJA e misturar por 1 minuto na velocidade 1, adicionando a água aos poucos;
2. Passar para velocidade 2 e deixar bater por \pm 6 minutos;
3. Descansar por 60 minutos;

4. Juntar o *Panettone Especial com Gemas* e os demais ingredientes do REFORÇO na ESPONJA, exceto as frutas cristalizadas e as uvas passas;
5. Misturar na velocidade 2 por \pm 15 minutos, até obter uma massa lisa (ao ponto);
6. Descansar por \pm 10 minutos;
7. Adicionar as frutas cristalizadas, as uvas passas e misturar na velocidade 1 por 1 minuto;
8. Cortar em partes de 350 g;
9. Bolear e deixar descansar por 30 minutos coberta com plástico;
11. Bolear novamente e colocar nas formas de Galup achatando a parte superior;

INFORMAÇÕES

Total da Receita da massa: 12.966 g
Perda de Forno depois de assado: 10%
Total massa depois Assado: 11.669 g
Rendimento: 37 Unidades de 455 g Assado
Validade: 15 Dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 velocidades
Forno sem vapor
Assadeiras
Forma para Colomba Oval ou pomba



Panettone Frutas

INGREDIENTES

ESPONJA

Farinha de trigo especial	1.500 g
Água gelada	800 g
Fermento Seco Doce	66 g
Total	2.366 g

REFORÇO

Farinha de trigo especial	3.500 g
Panettone especial com gemas	2.000 g
Frutas cristalizadas	2.000 g
Água gelada	1.850 g
Uva passas	1.000 g
Sal	50 g
Total	12.766 g

COBERTURA

Farinha de trigo especial	400 g
Açúcar refinado	400 g
Açúcar de confeitiro	400 g
Açúcar de confeitiro (p/peneirar) 290 g	240 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a farinha, o *Fermento Instantâneo* da ESPONJA e misturar por 1 minuto na velocidade 1, adicionando a água aos poucos;
- Passar para velocidade 2 e deixar bater por \pm 6 minutos;
- Descansar por 60 minutos;
- Juntar o *Panettone Especial com Gemas* e os demais ingredientes do REFORÇO na ESPONJA, exceto as frutas cristalizadas e as uvas passas;
- Misturar na velocidade 2 por \pm 15 minutos, até obter uma massa lisa (ao ponto):

- Adicionar as frutas cristalizadas, as uvas passas e misturar na velocidade 1 por 1 minuto;
- Cortar em partes de 500g;
- Bolear e deixar descansar por 30 minutos coberta com plástico;
- Modelar em formato de Colomba;
- Fermentar por \pm 180 minutos (3 horas) ou até o ponto;
- Misturar todos os ingredientes da cobertura, exceto o açúcar para peneirar. Aplicar a cobertura e peneirar o *Açúcar de Confeitiro*;
- Fornear a temperatura de 170°C, por 40 a 45 minutos em forno lastro.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 12.966g
Rendimento (antes do forno): 24 unid. de 550g
Quebra depois de assado: 10%
Rendimento (depois do forno): 24 unid. de 510g
Validade: 30 dias ou mais

MATERIAIS UTILIZADOS

Forno s/ Vapor
Forno
Mesa
Balança
Formas colomba 500 g



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 40g (1 fatia)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	117kcal = 489kJ	6%
Carboidratos	23g	8%
Proteínas	1,6g	2%
Gorduras Totais	2g	4%
Gorduras Saturadas	0,4g	2%
Gordura <i>trans</i>	0,5g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,6g	2%
Sódio	55mg	2%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Panettone Gotas de Chocolate

INGREDIENTES

ESPONJA

Farinha de trigo especial	1500 g
Água gelada	800 g
Fermento instantâneo Doce	66 g
Total	2.366 g

REFORÇO

Farinha de trigo especial	3.500 g
Água gelada	2.050 g
Panettone Especial com Gemas	2.000 g
Gotas chocolate meio amargo	1.000 g
Sal	50 g
Total	10.966 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira a farinha e o *Fermento Instantâneo Doce* da ESPONJA, misturar por 1 minuto na velocidade 1, adicionando a água aos poucos;
- Passar para velocidade 2 e deixar bater por \pm 6 minutos;
- Descansar por 60 minutos;
- Juntar o *Panettone* e os demais ingredientes do REFORÇO na ESPONJA, exceto as gotas de chocolate, e misturar na velocidade 2 por \pm 15 minutos, até obter uma massa lisa (ao ponto);
- Descansar por \pm 10 minutos;
- Adicionar as gotas de chocolate e misturar na velocidade 1 por 1 minuto;
- Cortar em partes de 550g (Panettone de 500g);

- Bolear e descansar por 30 minutos coberta com plástico;
- Fermentar por \pm 180 minutos (3 horas) ou até o nível da massa ficar \pm 1 cm abaixo da borda da forma;
- Fornear à 170°C, por 40 a 45 minutos, em forno lastro.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 10.966g
 Rendimento (antes do forno): 20 unid. de 550g
 Quebra depois de assado: 10%
 Rendimento (depois do forno): 20 unid. de 500g
 Validade: 30 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Forno s/ Vapor
 Forno
 Mesa
 Balança
 Formas panettone 500 g



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL **

Porção de 50g (1 fatia)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	150kcal = 628kJ	8%
Carboidratos	25g	8%
Proteínas	2,4g	3%
Gorduras Totais	4,4g	8%
Gorduras Saturadas	1,9g	9%
Gordura trans	0,8g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	1g	4%
Sódio	89mg	4%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Panettone Gotas de Chocolate

INGREDIENTES

ESPONJA

Farinha de trigo especial	1500 g
Água gelada	800 g
Fermento instantâneo Doce	66 g
Total	2.366 g

REFORÇO

Farinha de trigo especial	3.500 g
Água gelada	2.050 g
Panettone Especial com Gemas	2.000 g
Gotas chocolate meio amargo	1.000 g
Sal	50 g
Total	10.966 g

COBERTURA

Top cobertura choc. Meio Amargo	660 g
Gotas de chocolate meio amargo	550 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a farinha e o *Fermento Instantâneo* da ESPONJA, misturar por 1 minuto na velocidade 1 e adicionar a água aos poucos;
2. Passar para velocidade 2 e deixar bater por \pm 6 minutos;
3. Descansar por 60 minutos;
4. Juntar o *Panettone Especial com Gemas* e os demais ingredientes do REFORÇO na ESPONJA, exceto as nozes, o damasco e as cerejas, e misturar na velocidade 2 por \pm 15 minutos, até obter uma massa lisa (ao ponto);
5. Descansar por \pm 10 minutos;

6. Adicionar as gotas de chocolate e misturar na velocidade 1 por 1 minuto;
7. Cortar em partes de 500g, bolear e descansar por 30 minutos coberta com plástico;
8. Modelar em formato de colomba;
9. Fermentar por \pm 180 minutos (3 horas) ou até o ponto;
10. Fornear a 170°C, por 40 a 45 minutos em forno lastro;
11. Deixar esfriar. Derreter a cobertura Top Meio
12. Decorar conforme a foto.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 10.966g
Rendimento (antes do forno): 22 unid. de 500g
Quebra depois de assado: 10%
Rendimento (depois do forno): 22 unid. de 505g
Validade: 30 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Forno s/ Vapor
Forno
Mesa
Balança
Formas colomba 500 g



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1 fatia)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	150kcal = 628kJ	8%
Carboidratos	25g	8%
Proteínas	2,4g	3%
Gorduras Totais	4,4g	8%
Gorduras Saturadas	1,9g	9%
Gordura <i>trans</i>	0,8g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	1g	4%
Sódio	89mg	4%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Panettone Frutas

INGREDIENTES

Panettone em pó com Gemas	10.000 g
Fermento Instantâneo	135 g
Sal	70 g
Água Gelada	3.800 a 4.200 g
Frutas Cristalizadas	2.900 g
Uvas Passas	2.200 g
Total	19.505 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar Panettone em pó com gemas *o fermento Instantâneo Doce* e o sal, misturar por 3 minuto na velocidade 1, adicionando a água aos poucos;
2. Passar para velocidade 2 e deixar bater por \pm 15 minutos ou até ao ponto;
3. Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas e misturar na velocidade 1 por 1 minuto;
4. Cortar em partes de 550g (Panettone de 500g);
5. Bolear e descansar por 30 minutos coberta com plástico;
6. Fermentar por \pm 180 minutos (3 horas) ou até o nível da massa ficar \pm 1 cm abaixo da borda da forma;
7. Fornear à 170°C, por 40 a 45 minutos, em forno lastro e se for em forno turbo manter por 140º C por 40 a 45 minutos

INFORMAÇÕES

Total da receita: 19.505 g
 Rendimento (antes do forno): 35 unid. de 550g
 Quebra depois de assado: 10%
 Rendimento (depois do forno): 35 unid. de 500g
 Validade: 30 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Forno s/ Vapor
 Forno
 Mesa
 Balança
 Formas panettone 500 g



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL **

Porção de 50g (1 fatia)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	150kcal = 628kJ	8%
Carboidratos	25g	8%
Proteínas	2,4g	3%
Gorduras Totais	4,4g	8%
Gorduras Saturadas	1,9g	9%
Gordura <i>trans</i>	0,8g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	1g	4%
Sódio	89mg	4%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.



Cakes



Bolo de Churros

INGREDIENTES

Bolo de Churros	1.000 g
Ovos	400 g
Água	300 g
Total	1.700 g

COBERTURA

Açúcar Refinado	250 g
Canela em pó	10 g
Recheio Doce de Leite	1.200 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o *Bolo de Churros* e os demais ingredientes;
2. Misturar por aproximadamente 1 minuto em velocidade 1 com batedor tipo globo, passar para velocidade 3 e bater por aproximadamente 4 minutos minutos;
3. Untar as formas com *Untaforma* e colocar a massa;
4. Fornear por aproximadamente 25 a 30 minutos, à temperatura de 180°C;
5. Deixar esfriar aplicar o açúcar com a canela;
6. Com ajuda de um saco de confeitar e um bico liso aplicar o doce de leite conforme a foto.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 3.160 g
Rendimento (antes do forno):1.700 g
Quebra depois de assado: 10 %
Rendimento (depois do forno): 2.990 g
Validade: 5 dias

PODE-SE MISTURAR MANUALMENTE

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira 3 velocidades
Forno sem vapor
Assadeiras
Formas Ballerine
Embalagem G 32 baixa



Bolo Red Velvet

INGREDIENTES

Bolo Red Velvet	1.000 g
Ovos	400 g
Óleo	200 g
Água	300 g
Total	1.900 g

RECHEIO

Cream Cheese	400 g
Chantilly Batido	150 g
Açúcar de confeiteiro	250 g
Suco de limão	30 g
Total	830 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o *Bolo Red Velvet* e todos os ingredientes da massa;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 3 minutos, utilizando um batedor tipo leque;
3. Colocar a massa em assadeiras untadas com Unta forma;
4. Fornear em forno lastro por aproximadamente 20 a 25 minutos, à 180°C.
5. Deixar esfriar decorar conforme a foto e colocar nas embalagens;
6. **Recheio:** colocar o cream cheese na batedeira junto com açúcar e bater por 2 minutos;

7. Adicionar o Chantilly batido e em seguida o Suco de limão e misturar lentamente.
8. Com ajuda de um saco de confeitar e um Bico decorar conforme a foto.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 2.200 g
Quebra depois de assado: 8 %
Rendimento (depois do forno): 2.025 g
Validade: 5 dias

PODE-SE MISTURAR MANUALMENTE

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira 3 velocidades
Forno sem vapor
Assadeiras
Formas
Embalagem G 32 baixa



Bolo de Rolo Red Velvet

INGREDIENTES

Bolo Red Velvet	1.000 g
Ovos	400 g
Óleo	200 g
Leite	300 g
Total	1.900 g

RECHEIO

Cream Cheese	400 g
Chantilly Batido	150 g
Açúcar de confeiteiro	250 g
Suco de limão	30 g
Total	830 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o *Bolo Red Velvet* e todos os ingredientes da massa;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 3 minutos, utilizando um batedor tipo leque;
3. Colocar a massa em assadeiras untadas com Unta forma;
4. Fornear em forno lastro por aproximadamente 20 a 25 minutos, à 180°C.
5. Deixar esfriar decorar conforme a foto e colocar nas embalagens
6. Aplicar o recheio e enrolar tipo Rocambole

INFORMAÇÕES

Total da receita: 2.200 g
Quebra depois de assado: 8 %
Rendimento (depois do forno): 2.025 g
Validade: 5 dias
PODE-SE MISTURAR MANUALMENTE

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira 3 velocidades
Forno sem vapor
Assadeiras próprias para bolo de rolo
Formas
Embalagem G 62



Bolo Nega Maluca

INGREDIENTES

Bolo Nega Maluca	1.000 g
Ovos	400 g
Água	350 g
Óleo de milho	150 g
Total	1.900 g

RECHEIO

Creme Chocolate Premiu	750 g
Total	750 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o *Bolo Nega Maluca* e todos os ingredientes da massa;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 3 minutos, utilizando um batedor tipo leque;
3. Colocar a massa em assadeiras untadas com Unta forma;
4. Fornear em forno lastro por aproximadamente 20 a 25 minutos, à 180°C.
5. Deixar esfriar decorar conforme a foto e colocar nas embalagens G 32 baixa.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 2.200 g
Quebra depois de assado: 8 %
Rendimento (depois do forno): 2.025 g
Validade: 5 dias
PODE-SE MISTURAR MANUALMENTE

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira 3 velocidades
Forno sem vapor
Assadeiras
Formas Ballerine Crespa
Embalagem G 32 baixa



Brownie

INGREDIENTES

Brownie	2500 g
Ovos	500 g
Água	500 g
Óleo	250 g
Nozes (picadas)	375 g
Total	4.125 g

RECHEIO

Recheio Chocolate Trufado	360 g
Nozes	200 g
Arabesco de Chocolate	200 g
Carolinas de Chocolate recheadas	1.100 g
Total da decoração	1.860 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o *Brownie*;
2. Utilizando um batedor tipo globo ou raquete, misturar na velocidade 1 por alguns segundos para homogeneizar a mistura;
3. Adicionar os ovos, a água e o óleo, e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 3 minutos;
4. Adicionar as nozes picada;
5. Untar a assadeira com *Unta forma* ;
6. Fornear em forno lastro na temperatura de 180°C por aproximadamente 15 a 20 minutos;
7. Após esfriar fazer fatias de 200 g;

8. Com ajuda de um saco de confeitar fazer um risco com o Recheio Chocolate Trufado para fixar as carolinas e o arabesco de chocolate e as nozes;
9. Decorar conforme a foto.

INFORMAÇÕES

Total da Receita da massa: 4.125 g
Perda de Forno depois de assado: 10%
Total massa depois Assado: 3.712 g
Rendimento: 18 Unidades de 310 g Assado
Validade: 5 Dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira
Forno sem vapor
Manga de confeitar
Bico de confeitar

Assadeira

Observação: Forno Turbo assar a temperatura 160°C, por 15 a 20 minutos.



Petit-Gateau

INGREDIENTES

Ganache Avelã	1.000 g
Ovos	1.000 g
Açúcar	600 g
Margarina	600 g
Brownie	480 g
Gemas	300 g
Total	3.980 g

MODO DE PREPARO

1. Aquecer o Ganache de Avelã, o açúcar e a margarina;
2. Acrescentar os ovos e as gemas e misturar;
3. Adicionar o Brownie peneirado;
4. Untar as forminhas de pudim com *Unta forma adicionando 100 g de massa*;
5. Fornear a temperatura de 220°C, por 6 a 8 minutos.
6. Deixar esfriar;
7. Aquecer por 40 segundos em micro-ondas e servir com sorvete.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 3.980g
Rendimento (antes do forno): 39 unid. de 100g
Quebra depois de assado: 5 %
Rendimento (depois do forno): 39 unid. de 95g
Validade: 15 dias sob refrigeração e congelado por 3 meses

MATERIAIS UTILIZADOS

Panela
Batedor de arame
Forno sem vapor
Assadeiras
Forminha de pudim alta



Pão de Ló

INGREDIENTES

Pão de Ló	1.000 g
Ovos	700 g
Água	300 g
Total	2.000 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Pão de Ló, os ovos e a água;
2. Misturar em velocidade 1 por 2 minutos;
3. Passar a batedeira para velocidade 3 e bater por 6 a 8 minutos;
4. Colocar em uma assadeira o papel manteiga em seguida coloque os aros do tamanho desejado;
5. Fornear a temperatura de 180° C a 200° C em forno lastro assando entre 20 a 25 minutos.

Obs: Em forno turbo assar em temperatura de 140° C a 150° C por 20 a 25 minutos

Dica: Caso o pão de ló esteja ressecando após assar diminuir o tempo de batimento

INFORMAÇÕES

Total da Receita da massa: 2.000g
Perda de Forno depois de assado: 17%
Total massa depois Assado: 1.660 g
Rendimento: 6 Unidades de 276 g Assado
Validade: 3 meses congelado assado

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira
Forno sem vapor
Assadeiras
Aro 20 cm



Pão de Ló Chocolate

INGREDIENTES

Pão de Ló Chocolate	1.000 g
Ovos	700 g
Água	300 g
Total	2.000 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Pão de Ló Chocolate, os ovos e a água;
2. Misturar em velocidade 1 por 2 minutos;
3. Passar a batedeira para velocidade 3 e bater por 6 a 8 minutos;
4. Colocar em uma assadeira o papel manteiga em seguida coloque os aros do tamanho desejado;
5. Fornear a temperatura de 180° C a 200° C em forno lastro assando entre 20 a 25 minutos.

Obs: Em forno turbo assar em temperatura de 140° C a 150° C por 20 a 25 minutos

Dica: Caso o pão de ló esteja ressecando após assar diminuir o tempo de batimento

INFORMAÇÕES

Total da Receita da massa: 2.000g
Perda de Forno depois de assado: 17%
Total massa depois Assado: 1.660 g
Rendimento: 6 Unidades de 276 g Assado
Validade: 3 meses congelado assado

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira
Forno sem vapor
Assadeiras
Aro 20 cm



Broa de Milho

INGREDIENTES

Boa de Milho	1.000 g
Ovos	250 g
Total	1.250 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar a *Broa de Milho* em uma batedeira, acrescentar os ovos e misturar na velocidade 1 até homogeneizar;
2. Dividir em partes de 50g;
3. Bolear e, com o auxílio de um pincel, pincelar com gemas;
4. Levar ao forno (lastro) à 180°C, por aproximadamente 15 minutos.

Observação: Forno Turbo assar a temperatura de 150°C, por 15 minutos.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.250g
 Rendimento (antes do forno): 25 unid. de 50g
 Quebra depois de assado: 8%
 Rendimento (depois do forno): 25 unid. de 45g
 Validade: 7 dias

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira 3 velocidades
 Forno sem vapor
 Assadeiras
 Pincel
 Embalagem



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 50g (1unidade)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	178kcal = 744kJ	9%
Carboidratos	26g	9%
Proteínas	2,8g	4%
Gorduras Totais	7g	13%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gordura <i>trans</i>	0,6g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,9g	4%
Sódio	167mg	7%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Cake Pão de Mel

INGREDIENTES

Bolo Cremoso Multigrãos	1.000 g
Ovos	100 g
Água	200 g
Leite	200 g
Total	1.500 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o *Cake Pão de Mel* e os demais ingredientes;
2. Misturar por aproximadamente 2 a 3 minutos na velocidade 2 utilizando um batedor tipo globo;
3. Untar as formas com *Unta forma* e colocar a massa;
4. Fornear por aproximadamente 45 a 50 minutos, à temperatura de 180°C;
5. Deixar esfriar e embalar

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.500g
Quebra depois de assado: 8 %
Rendimento (depois do forno): 1.380g
Validade: 5 dias
PODE-SE MISTURAR MANUALMENTE

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira 3 velocidades
Forno sem vapor
Assadeiras
Formas
Embalagem

Bolo Cremoso Multigrãos

INGREDIENTES

Bolo Cremoso Multigrãos	1.000 g
Ovos	400 g
Água ou Leite	300 g
Óleo de milho	200 g
Total	1.900 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o *Bolo Cremoso Multigrãos* e os demais ingredientes;
2. Misturar por aproximadamente 2 a 3 minutos na velocidade 2 utilizando um batedor tipo globo;
3. Untar as formas com *Unta forma* e colocar a massa;
4. Fornear por aproximadamente 45 a 50 minutos, à temperatura de 180°C;
5. Deixar esfriar e embalar

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.900g
 Rendimento (antes do forno): 5 unid. de 400g
 Quebra depois de assado: 8 %
 Rendimento (depois do forno): 5unid. de 368g
 Validade: 5 dias

PODE-SE MISTURAR MANUALMENTE

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira 3 velocidades
 Forno sem vapor
 Assadeiras
 Formas
 Embalagem



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 60g (1 fatia)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	180 kcal = 758 kJ	9%
Carboidratos	22g	7%
Proteínas	3,90g	5%
Gorduras Totais	8,8	16%
Gorduras Saturadas	2,0	9%
Gordura <i>trans</i>	0	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	1,8	7%
Sódio	87mg	4%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

Cake de logurte com Morango

INGREDIENTES

Cake logurte com Morango	1.000 g
Ovos	400 g
Óleo	200 g
Água ou leite	300 g
Total	1.900 g

RECHEIO

Creme Premium Morango	750 g
Total	750 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o *Cake logurte Morango* e todos os ingredientes da massa;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 3 minutos, utilizando um batedor tipo leque;
3. Colocar a massa em assadeiras untadas com Unta forma ;
4. Fornear em forno lastro por aproximadamente 20 a 25 minutos, à 180°C.
5. Deixar esfriar decorar conforme a foto e colocar nas embalagens

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.900 g
Quebra depois de assado: 8 %
Rendimento (depois do forno): 2.500 g
Validade: 5 dias
PODE-SE MISTURAR MANUALMENTE

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira 3 velocidades
Forno sem vapor
Assadeiras
Formas
Embalagem G 32 baixa



Cake Matcha Limão Chia

INGREDIENTES

Cake Finesse Matcha Limão Chia	1.000 g
Ovos	400 g
Óleo	200 g
Água ou leite	300 g
Total	1.900 g

RECHEIO

Creme Premium Limão	750 g
Total	750 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o *Cake Matcha Limão e Chia* e todos os ingredientes da massa;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 3 minutos, utilizando um batedor tipo leque;
3. Colocar a massa em assadeiras untadas com Unta forma;
4. Fornear em forno lastro por aproximadamente 20 a 25 minutos, à 180°C.
5. Deixar esfriar decorar conforme a foto e colocar nas embalagens.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.900 g
Quebra depois de assado: 8 %
Rendimento (depois do forno): 1g
Validade: 5 dias
PODE-SE MISTURAR MANUALMENTE

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira 3 velocidades
Forno sem vapor
Assadeiras
Formas redonda Tampa com tubo
Embalagem G 63



Cake Neutro

INGREDIENTES

Cake Neutro	1.000 g
Ovos	400 g
Óleo	200 g
Água ou leite	300 g
Total	1.900 g

RECHEIO

Creme Premium Morango	750 g
Total	750 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o *Cake Neutro* e todos os ingredientes da massa;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 3 minutos, utilizando um batedor tipo leque;
3. Colocar a massa em assadeiras untadas com Unta forma ;
4. Fornear em forno lastro por aproximadamente 20 a 25 minutos, à 180°C.
5. Deixar esfriar decorar conforme a foto e colocar nas embalagens

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.900 g
Quebra depois de assado: 8 %
Rendimento (depois do forno): 2.500 g
Validade: 5 dias
PODE-SE MISTURAR MANUALMENTE

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira 3 velocidades
Forno sem vapor
Assadeiras
Formas
Embalagem



Cake Cenoura

INGREDIENTES

Cake Cenoura	1.000 g
Ovos	400 g
Óleo	200 g
Água ou leite	300 g
Total	1.900 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o *Cake Cenoura* e todos os ingredientes da massa;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 3 minutos, utilizando um batedor tipo leque;
3. Colocar a massa em assadeiras untadas com Unta forma ;
4. Fornear em forno lastro por aproximadamente 20 a 25 minutos, à 180°C.
5. Deixar esfriar decorar conforme a foto e colocar nas embalagens

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.900 g
Quebra depois de assado: 8 %
Rendimento (depois do forno): 1.750 g
Validade: 5 dias
PODE-SE MISTURAR MANUALMENTE

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira 3 velocidades
Forno sem vapor
Assadeiras
Formas
Embalagem



Cake Indiano

INGREDIENTES

Cake Indiano	1.000 g
Ovos	400 g
Óleo	200 g
Água ou leite	300 g
Total	1.900 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o *Cake Indiano* e todos os ingredientes da massa;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 3 minutos, utilizando um batedor tipo leque;
3. Colocar a massa em assadeiras untadas com Unta forma ;
4. Fornear em forno lastro por aproximadamente 20 a 25 minutos, à 180°C.
5. Deixar esfriar decorar conforme a foto e colocar nas embalagens

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.900 g
Quebra depois de assado: 8 %
Rendimento (depois do forno): 1.750 g
Validade: 5 dias
PODE-SE MISTURAR MANUALMENTE

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira 3 velocidades
Forno sem vapor
Assadeiras
Formas
Embalagem



Cake Chocolate

INGREDIENTES

Cake Chocolate	1.000 g
Ovos	400 g
Óleo	200 g
Água ou leite	300 g
Total	1.900 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o *Cake Chocolate* e todos os ingredientes da massa;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 3 minutos, utilizando um batedor tipo leque;
3. Colocar a massa em assadeiras untadas com Unta forma ;
4. Fornear em forno lastro por aproximadamente 20 a 25 minutos, à 180°C.
5. Deixar esfriar decorar conforme a foto e colocar nas embalagens

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.900 g
Quebra depois de assado: 8 %
Rendimento (depois do forno): 1.750 g
Validade: 5 dias
PODE-SE MISTURAR MANUALMENTE

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira 3 velocidades
Forno sem vapor
Assadeiras
Formas
Embalagem



Cake Tapioca c/ Coco

INGREDIENTES

Cake Tapioca c/ Coco	1.000 g
Ovos	400 g
Óleo	200 g
Água ou leite	300 g
Total	1.900 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o *Cake Tapioca c/ Coco* e todos os ingredientes da massa;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 3 minutos, utilizando um batedor tipo leque;
3. Colocar a massa em assadeiras untadas com Unta forma ;
4. Fornear em forno lastro por aproximadamente 20 a 25 minutos, à 180°C.
5. Deixar esfriar decorar conforme a foto e colocar nas embalagens

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.900 g
Quebra depois de assado: 8 %
Rendimento (depois do forno): 1.750 g
Validade: 5 dias
PODE-SE MISTURAR MANUALMENTE

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira 3 velocidades
Forno sem vapor
Assadeiras
Formas
Embalagem



Cake Milho

INGREDIENTES

Cake Milho	1.000 g
Ovos	400 g
Óleo	200 g
Água ou leite	300 g
Total	1.900 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o *Cake Milho* e todos os ingredientes da massa;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 3 minutos, utilizando um batedor tipo leque;
3. Colocar a massa em assadeiras untadas com Unta forma ;
4. Fornear em forno lastro por aproximadamente 20 a 25 minutos, à 180°C.
5. Deixar esfriar decorar conforme a foto e colocar nas embalagens

INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.900 g
Quebra depois de assado: 8 %
Rendimento (depois do forno): 1.750 g
Validade: 5 dias
PODE-SE MISTURAR MANUALMENTE

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira 3 velocidades
Forno sem vapor
Assadeiras
Formas
Embalagem

