

Mistura para o preparo de pão-de-ló e rocambole. Ótimo rendimento. Massa aerada e fofinha. Zero Gordura Trans e sem lactose.

**INGREDIENTES:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, emulsificantes INS 433, INS 470a, INS 471, INS 472b, INS 475 e INS 477, fermento químico INS 450i e INS 500ii, aroma de baunilha.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER DERIVADOS DE CENTEIO, AVEIA, SOJA, CEVADA, AMENDOIM, CASTANHA DE CAJÚ E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.**

Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

<b>Pré-Mistura</b>		
Porção 40g (3 colheres de sopa)***		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	153kcal = 643kJ	8%
Carboidratos	32g	11%
Proteínas	2,6g	3%
Gorduras totais	1,7g	3%
Gorduras saturadas	1,2g	5%
Gordura trans	0g	**
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	33mg	1%

% Valores diários de referência com base em uma dieta 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.  
\*\* Valor diário não estabelecido.  
\*\*\*Suficiente para o preparo de uma fatia média de bolo (60g).

**MODO DE PREPARO:**

**Ingredientes:**

- 5 kg de mistura pronta
- 3 kg ovos ou (~60 unidades)
- de 1,4 a 1,6 litros de água

**Modo de Preparo:**

Coloque na batedeira a mistura; Acrescente à mistura, a água e os ovos e bata durante 1 minuto na velocidade baixa; Bata por 06 a 10 minutos em velocidade alta até obter a massa homogênea. Despeje a massa em formas untadas ou forradas com papel manteiga. Para pão-de-ló asse durante 20 - 30 minutos, para rocambole asse durante 12 – 15 minutos, ambos com temperatura de 150° - 170°C.

OBS: A temperatura do forno pode variar conforme o tipo de forno.

<b>COD</b>	<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>VALIDADE</b>
5705	Embalagem plástica de 5kg	120 dias