

Mistura Pronta para o preparo de Pão Francês, curta fermentação. Com tecnologia embutida que resulta em produtos com maior performance de volume, sabor e durabilidade. Indicado para pães com fermentação de 90 a 120 minutos. Pães crocantes e com produção padronizada.

**INGREDIENTES:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, emulsificante INS 481i, melhoradores de farinha: alfa-amilase, INS 927 e INS 300.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CENTEIO, AVEIA, SOJA E CEVADA.**

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

<b>Pré-Mistura</b>		
Porção 50g (1/2 xícara)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	178kcal = 748kJ	9%
Carboidratos	37g	12%
Proteínas	5,8g	8%
Gorduras totais	0,9g	2%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gordura trans	0g	**
Fibra alimentar	1,2g	5%
Sódio	350mg	15%

% 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.

**MODO DE PREPARO:**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>PORCENTAGEM</b>
WERNERMIX	25.000g (25kg)	-
FERMENTO FRESCO OU FERMENTO SECO	500g a 1.000g 250g a 500g	2 a 4% 1 a 2%
ÁGUA	13.750g a 15.000g	55 a 60%
<b>PREPARAÇÃO</b>		
MASSEIRA LENTA	25 a 30 minutos	
MASSEIRA SEMI-RÁPIDA	4 min na velocidade 1 + 5 a 10 min na velocidade 2	
MASSEIRA RÁPIDA	3 a 7 minutos	
TEMPERATURA DA MASSA	26 a 28°C	
DIVISÃO	De acordo com o uso da casa	
DESCANSO DE MESA	10 minutos	
TEMPO DE FERMENTAÇÃO	Até 6 horas	
TEMPERATURA DO FORNO	180 a 220°C	
TEMPO DE COZIMENTO	15 a 20 minutos	

**RENDIMENTO:**

25kg de Mistura Pronta Pão Francês rendem de 584 a 615 pães de 50g (quebra aproximada de 25%)

<b>COD</b>	<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>VALIDADE</b>
1425	Saco de papel Kraft de 25kg	90 dias