

Nome do produto: Pão de coco

Descrição: Pré mistura para o preparo de pão de coco

Receitas:

1 kg de PÃO DE COCO
400 a 450 ml de água
45g de fermento fresco

Modo de preparo:

- Colocar a mistura na masseira, ir acrescentando a água aos poucos, bater por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1;
- Adicionar o fermento fresco e bater na velocidade 2 por aproximadamente 10 minutos ou até atingir o ponto de véu;
- Dividir a massa no tamanho desejado, cobrir com plástico e deixar descansando por 10 minutos;
- Bolear e colocar nas formas;
- Fermentar por aproximadamente 2 horas;
- Assar, sem vapor, em forno lastro com temperatura 180°C ou forno turbo com temperatura 150°C por 20 minutos.

OBS: Se utilizar fermento instantâneo adicionar junto com a mistura, no começo do processo.

Validade: 4 meses a partir da data de fabricação.

Legislação: Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução nº23, de 15 de março de 2000.

Embalagem: Caixa de 10kg.

Código de barra: 7898915120691

Armazenamento: Conservar em local fresco, seco e protegido da luz.