



Pantera Cor-de-Rosa
Massas Congeladas, Lda.

FICHA TÉCNICA

Folhado de Chocolate



NOME DO PRODUTO: Folhado de Chocolate.

INGREDIENTES:

ALERGÉNIOS: Glúten, soro de leite, Frutos de casca rija.

MASSA: Farinha, água, margarina 100% vegetal, sal, açúcar, levedura.

ADITIVO: Glúten de trigo, soro de leite em pó, dextrose, amido, E170, E322, E472, E482, alfa amilase, ácido ascórbico, beta caroteno.

RECHEIO: Creme de Chocolate

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: < -18° C.

PRAZO DE VALIDADE: 1 ano.

CARACTERÍSTICAS:

Produto ultracongelado, de cor esbranquiçada, com formato rectangular com aproximadamente 10,5 x 5 cm de 120 g ou entre 30 e 35g de peso no formato miniatura, para consumir após preparação.

Embalado em sacos de 60 unidades, e acondicionado em caixas de cartão.

Após preparação, assume uma tonalidade dourada, com formato rectangular.

CONSELHOS PARA PREPARAÇÃO NO CLIENTE:

Retirar o produto da caixa e colocar no tabuleiro espaçados entre si.

Deixar descongelar aproximadamente 40 min. em estufa com temperatura de $\pm 40^{\circ}\text{C}$.

Pincelar levemente com ovo batido.

Levar ao forno à temperatura de 180°C, durante aproximadamente 18 min.. No caso de miniatura levar ao forno à temperatura de 180°C, durante 12 min..

Nota: os tempos de descongelação e cozedura poderão ter que ser ajustados ao tipo de equipamento utilizado.

Não voltar a congelar após descongelação.

CONSUMIDOR ALVO:

Para consumo geral.

Revisão n.º 1

Data: 28-02-2015

Elaborado: DQSA

Aprovado: Mário J. Nogueira
Micael Nogueira

FT.1001