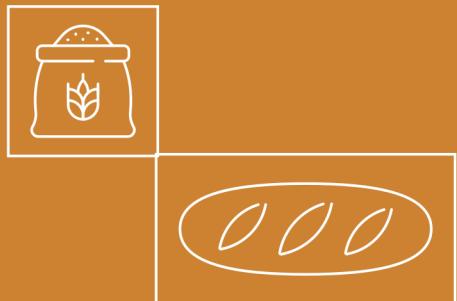
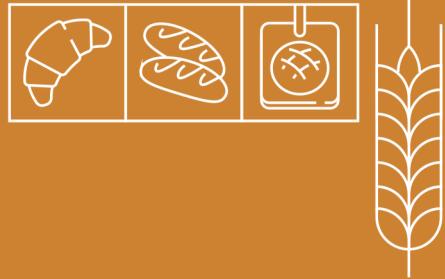




DIA MUNDIAL DO PÃO

BUNGE
PROFISSIONAL





Pão de Açaí e Castanha do Pará



Brasil

Ingredientes:

Farinha de Trigo Suprema Especial.....	5,000 Kg
Polpa de Açaí.....	1,500 Kg
Castanha do Pará triturada.....	1,500 Kg
Açúcar.....	0,200 Kg
Fermento biológico fresco.....	0,200 Kg
Água.....	2,000 L
Castanha do Pará triturada (para cobertura): quanto Baste	



Modo de Preparo:

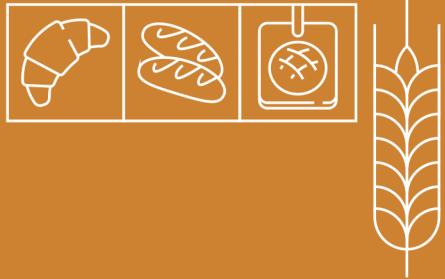
1. Junte a mistura Farinha de Trigo Suprema Especial, a água, a polpa de açaí, o açúcar na masseira.
2. Misture por 5 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade), e em seguida, aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade), adicione o Fermento e bata até o ponto de véu.
3. Adicione as castanhas do Pará, e misture cuidadosamente por (aprox.) 2 minutos, em velocidade baixa (1ª velocidade)
4. Divida a massa em 350g, boleie e deixe descansar por 20 minutos.
5. Modele os pães no formato que desejar (bola ou filão).
6. Deixe fermentar até dobrar de volume.
7. Pincele ovos na superfície dos pães e decore com castanhas do Pará trituradas.
8. Asse a uma temperatura de 180°C em forno de lastro, ou em temperatura de 150°C em forno.

Rendimento: 29 unidades/300gr

Tempo de preparo (aprox.): 4 horas

Grau de dificuldade: Baixo





Espanha

Pão doce de Maillorca ENSAIMADA

Ingredientes:

Massa

Farinha de Trigo Suprema Especial.....	5,000 Kg
Fermento fresco.....	0,300 Kg
Gemas de Ovo.....	0,800 Kg
Raspas de casca de laranja.....	5,000 Un
Leite.....	1,900 L

Recheio

Creme de Confeiteiro Pré-Mescla	0,400 Kg
Leite integral.....	1,000 L
Doce de leite.....	0,600 Kg

Modo de Preparo:

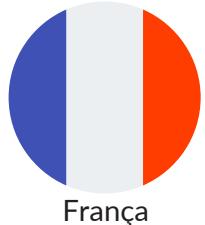
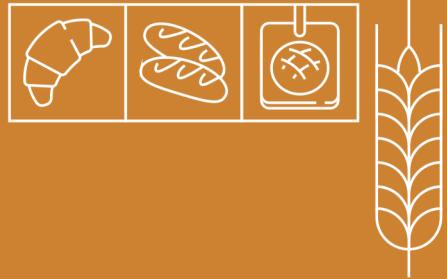
1. Coloque a Farinha de Trigo Suprema Especial, as raspas de laranja, o leite, as gemas e misture tudo por 5 minutos em velocidade baixa (1^a velocidade).
2. Adicione o fermento, e em seguida, aumente a velocidade da masseira para a alta (2^a velocidade), e bata a massa até o ponto de véu.
3. Corte a massa em porções de 0,100 Kg, e abra a massa em formato retangular com (aprox.) 20x5 cm.
4. Com um saco de confeitar, coloque o creme de doce de leite.
5. Feche a massa, envolvendo o recheio.
6. Feche a ponta da massa para não sair o recheio, e estique levemente.
7. Enrole a massa em formato espiral.
8. Deixe fermentar por (aprox.) 1 hora. Pincele ovos batidos na superfície de cada pão.
9. Asse em forno de lastro a 180°C ou forno turbo a 150°C por (aprox.) 18 minutos.
10. Finalize, polvilhando açúcar de confeiteiro.

Rendimento: 80 un./120g

Tempo de preparo (aprox.): 4 horas

Grau de dificuldade: Médio





Brioche de Amêndoas

Ingredientes:

Esponja

Farinha de Trigo Suprema Especial.....	2,000 Kg
Fermento fresco.....	0,150 Kg
Leite.....	1,200 L

Cobertura

Creme de Confeiteiro Pré-Mescla	0,400 Kg
Leite integral.....	1,000 L
Doce de leite.....	0,600 Kg

Reforço

Esponja.....	3,350 Kg
Farinha de Trigo Suprema Especial.....	3,000 Kg
Açúcar.....	0,750 Kg
Gemas.....	1,250 Kg
Sal.....	0,075 Gr
Margarina.....	1,000 Kg
Leite.....	0,800 L
Amêndoas sem casca trituradas.....	1,000 Kg

Modo de Preparo:

Esponja

1. Misture na masseira a Farinha de Trigo Suprema Especial, o fermento fresco, o leite em velocidade baixa (1ª velocidade) por 5 minutos.
2. Deixe descansar por 40 minutos coberto com plástico.

Reforço

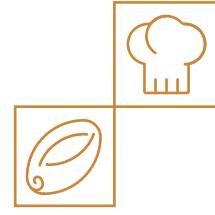
1. Coloque na masseira a esponja, a Farinha de Trigo Suprema Especial, o Açúcar, o Sal, o Leite, as gemas e misture tudo por 5 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade).
2. Aumente a velocidade da masseira para a alta (2ª velocidade), e coloque a margarina aos poucos.
3. Quando a massa absorver toda a margarina, bata a massa até o ponto de véu.
4. Cuidadosamente, adicione as amêndoas em velocidade baixa (1ª velocidade) por (aprox.) 2 minutos.
5. Corte a massa em porções de 0,060 Kg.
6. Boleie e coloque 8 unidades em formas para pão de forma baby.
7. Deixe fermentar por (aprox.) 60 minutos.
8. Pincele ovos batidos na superfície de cada pão e decore com amêndoas laminadas e açúcar granulado.
9. Asse em forno de lastro a 170°C ou em forno turbo a 140°C por (aprox.) 25 minutos.

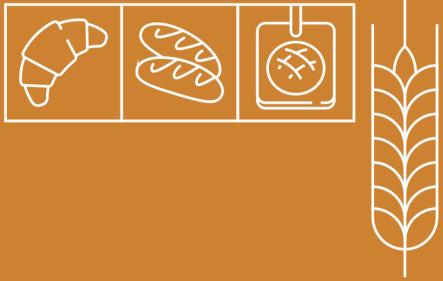


Rendimento: 23 un./450gr

Tempo de preparo (aprox.): 4 horas

Grau de dificuldade: Baixo





Integral com Mix de Grãos

Ingredientes:

Farinha de Trigo Suprema Integral..... 5,000 Kg

Sal..... 0,100 Kg

Reforçador Suprema 0,075 Gr

Fermento seco 0,050 Gr

Água 3,000 L

Cobertura - Sementes variadas: quanto baste.



Modo de Preparo:

1. Coloque na masseira a Farinha de Trigo Suprema Integral, o Reforçador Suprema, o sal, a água, o fermento e misture em velocidade baixa (1ª velocidade) por 5 minutos.
2. Em seguida, aumente a velocidade da masseira para a alta (2ª velocidade) e bata a massa até obter ponto de véu.
3. Corte a massa em porções de 60g e boleie.
4. Molhe a superfície dos pães com água e cubra com as sementes de sua preferência.
5. Coloque 7 unidades em aros de 15 cm de diâmetro.
6. Deixe fermentar até o ponto de forno, e leve para assar em forno de lastro a 200°C, ou forno turbo a 170°C com vapor, por (aprox.) de 30 minutos.

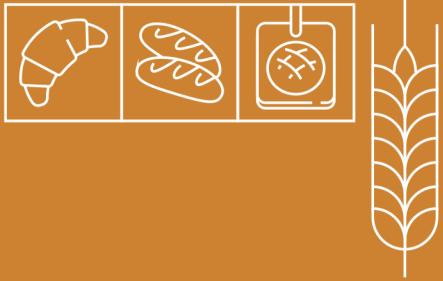
Obs: *Podem-se decorar os pães com: Gergelim, Aveia, Fibra de Trigo, Sementes de Linhaça, Orégano etc.

Rendimento: 19 un./350gr

Tempo de preparo (aprox.): 3 horas

Grau de dificuldade: Baixo





Pão Crocante Integral c/ Beterraba



Rússia

Ingredientes:

Farinha de Trigo Suprema Integral.....	5,000 Kg
Sal.....	0,100 Kg
Reforçador Suprema.....	0,075 Gr,
Beterraba Cozida.....	1,500 Kg
Fermento Fresco.....	0,100 Gr
Água.....	2,700 L



Modo de Preparo:

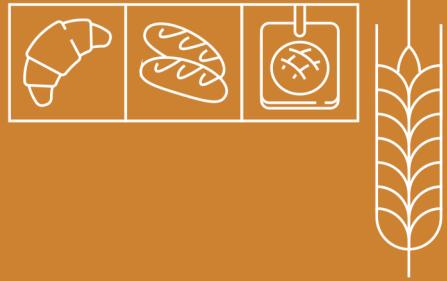
- Coloque na masseira a Farinha de Trigo Suprema Fibras, o Reforçador Suprema, o sal, a água, o fermento e misture na velocidade baixa (1^a velocidade) por 5 minutos.
- Aumente a velocidade da masseira para a alta (2^a velocidade) e bata a massa até obter o ponto de véu.
- Coloque as Beterrabas cozidas na massa e misture bem.
- Corte a massa em porções de 350g e boleie.
- Deixe a massa descansar por 20 minutos.
- Boleie novamente, e coloque os pães com a parte debaixo para cima em assadeiras retas e furadas.
- Deixe fermentar até o ponto de forno, e leve para assar em forno de lastro a 200°C, ou em forno turbo a 170°C com vapor, por (aprox.) de 30 minutos.

Rendimento: 27 un./300gr

Tempo de preparo (aprox.): 3 horas

Grau de dificuldade: Baixo





Banette com Azeite e Alecrim

Ingredientes:

Farinha de Trigo Suprema Especial.....	5,000 Kg
Fermento biológico fresco.....	0,050 Kg
Sal.....	0,100 Gr
Reforçador Suprema.....	0,050 Gr
Azeite.....	0,150 Gr
Água.....	2,800 L
Alecrim: quanto baste	



Modo de Preparo:

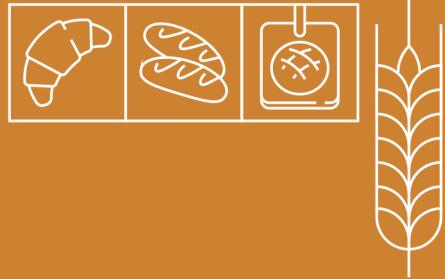
1. Adicione na masseira a Farinha de Trigo Suprema Especial, o sal, o Reforçador Suprema, o Azeite, o Alecrim e a água.
2. Misture em velocidade lenta (1ª velocidade) por 5 minutos. Adicione o fermento fresco, aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade) e bata a massa até o “ponto de véu”.
3. Corte a massa em porções de 100g, passe as massas na modeladora e deixe descansar por 30 minutos, cobertas com plástico.
4. Estique cada peça em 20 cm de comprimento, esticando as pontas.
5. Deixe fermentar até o ponto de forno, com a ajuda de um Bisturi, faça 5 cortes na diagonal.
6. Asse a uma temperatura de 200°C em forno de lastro, ou a 170°C em forno turbo, com vapor por aproximadamente 20 minutos.

Rendimento: 81 un./ 70g

Tempo de preparo (aprox.): 3 horas

Grau de dificuldade: Baixo





Pão de Cebola Integral

Ingredientes:

Farinha de Trigo Suprema Integral.....	5,000 Kg
Sal.....	0,100 Kg
Reforçador Suprema.....	0,075 Gr
Fermento fresco.....	0,100 Gr
Cebola desidratada.....	0,200 Gr
Água.....	3,000 L



Modo de Preparo:

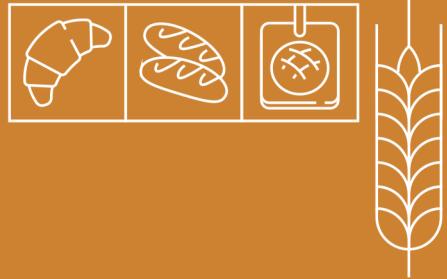
- Coloque na masseira a Farinha de Trigo Suprema Fibras, o Reforçador Suprema, a água, o fermento, o sal e misture em velocidade baixa (1ª velocidade) por 5 minutos.
- Em seguida, aumente a velocidade da masseira para alta (2ª velocidade) e bata a massa até obter ponto de véu.
- Adicione as Cebolas desidratadas e misture em velocidade baixa (1ª velocidade) por (aprox.) 2 minutos.
- Corte a massa em porções de 120g, modele como pão francês, estique as pontas e coloque a dobra dos pães para o lado de cima.
- Deixe fermentar até o ponto de forno, umedeça a superfície dos pães com água e polvilhe fibra de trigo.
- Leve para assar à 180°C em forno de lastro ou a 150°C em forno turbo, com vapor, por (aprox.) de 20 minutos.

Rendimento: 69 un./ 100g

Tempo de preparo (aprox.): 4 horas

Grau de dificuldade: Médio





Pão de Damasco

Ingredientes:

Farinha de Trigo Suprema Especial.....	5,000 Kg
Reforçador Suprema.....	0,050 Kg
Sal.....	0,100 Gr
Fermento biológico fresco.....	0,050 Gr
Damasco turco.....	0,700 Gr
Sementes de Abóbora.....	0,300 Gr
Água (aprox.).....	2,900 L



Modo de Preparo:

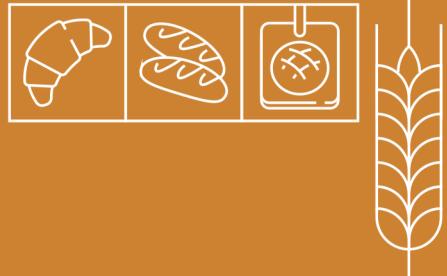
- Coloque na masseira a Farinha de Trigo Suprema Especial, o Reforçador Suprema, o sal, e misture em velocidade baixa (1ª velocidade) por um minuto.
- Adicione a água, e misture em velocidade baixa (1ª velocidade) por 5 minutos.
- Adicione o fermento biológico fresco, aumente a velocidade da masseira para a alta (2ª velocidade) e bata a massa até obter o ponto de véu.
- Coloque o damasco, as Sementes de Abóbora na massa e misture cuidadosamente por 3 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade)
- Corte a massa em porções de 350g, boleie e deixe descansar por 10 minutos.
- Boleie novamente, e coloque os pães com a parte debaixo para cima em assadeiras retas e furadas.
- Decore a superfície dos pães com Sementes de Abóbora
- Deixe fermentar até o ponto de forno, e leve para assar em forno de lastro a 200°C, ou em forno turbo a 170°C com vapor, por aproximadamente de 30 minutos.

Rendimento: 26 un./ 300gr

Tempo de preparo (aprox.): 4 horas

Grau de dificuldade: Baixo





Pão Integral com Kümmel

Ingredientes:

Pré-Mescla Pão 62,3% Integral.....	5,000 Kg
Fermento fresco.....	0,100 Kg
Kümmel ou Erva Doce.....	0,150 Gr
Água (aprox.).....	2,900 L



Alemanha

Modo de Preparo:

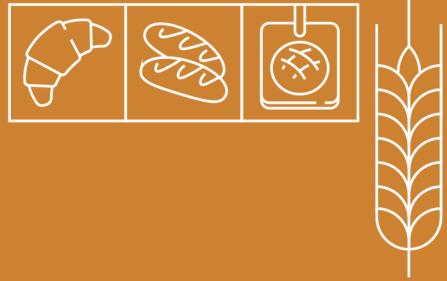
- Coloque na masseira a Pré-Mescla Pão 62,3% Integral, a erva doce, a água e misture em velocidade baixa (1ª velocidade) por 5 minutos.
- Em seguida, coloque o fermento, aumente a velocidade da masseira para a alta (2ª velocidade) e bata a massa até obter ponto de véu.
- Corte a massa em porções de 350g, boleie e deixe descansar por 20 minutos, coberto com um plástico.
- Modele no formato de filão, passe a massa no fubá, com uma lâmina de corte faça pestanas e coloque em assadeiras retas e lisas.
- Deixe fermentar até o ponto de forno.
- Asse à uma temperatura de 200°C em forno de lastro ou a 170°C em forno turbo 170°C, com vapor por (aprox.) 25 minutos.

Rendimento: 23 un./ 300gr

Tempo de preparo (aprox.): 4 horas

Grau de dificuldade: Baixo





Pão Integral com Trigo em Grão

Ingredientes:

Farinha de Trigo Suprema Integral.....	5,000 Kg
Trigo em grão cozido	1,500 Kg
Reforçador Suprema.....	0,075 Gr
Fermento biológico	0,050 Gr
Água (aprox.).....	2,900 L



Modo de Preparo:

1. Adicione na masseira a Farinha de Trigo Suprema Integral, o Reforçador Suprema, o sal, o Trigo em grão cozido, a água e misture na velocidade lenta (1ª velocidade) por 5 minutos.
2. Aumente para a velocidade alta (2ª velocidade), adicione o fermento biológico fresco e bata a massa até o ponto de véu.
3. Corte a massa em peças de 300g, e boleie.
4. Modele no formato de bola ou filão.
5. Coloque em assadeiras furadas e deixe fermentar por 2 horas.
6. Polvilhe farinha de centeio na superfície do pão
7. Obs: (para o pão bola, faça um corte em cruz, e para o formato de filão, faça uma pestana) e leve para assar.
8. Asse a uma temperatura de: forno lastro a 200°C ou em forno turbo a 170°C com vapor por (aprox.) 30 minutos.

Rendimento: 27 un./ 250gr

Tempo de preparo (aprox.): 4 horas

Grau de dificuldade: Baixo





BUNGE PROFISSIONAL

