



# Ciabatta, Brioches, Pão de Queijo e Chipa

**DELÍCIAS  
DO MUNDO:  
A QUALQUER  
DIA, HORA E  
LUGAR.**

# Ciabatta, Brioche, Pão de Queijo e Chipa



## Ciabatta 100%

- Facilidade de preparo
- Produto final padronizado
- Elevada absorção de água
- Tolerante ao congelamento
- Acidez característica

## Brioche

- Massa úmida, leve, macia e fibrosa
- Aroma e sabor pronunciado a manteiga
- Facilidade no preparo
- Receita econômica

## Pão de Queijo e Chipa

- Facilidade de preparo, não precisa de escaldar
- Contém polvilho azedo
- Produto final com formato uniforme
- Aroma e sabor pronunciado a queijo
- Textura homogênea
- Permite acréscimo de outros ingredientes para diversificação de sabor
- Estável no congelamento



5 kg



10 e 20 kg

## Receitas

## Receitas

	Produto	Mistura (g)	Água (g)	Fermento Fresco (g)	Ovos (g/UN)	Queijo ralado (g)	Margarina (g)	Leite (g)
	Ciabatta	5000	4000	75	-	-	-	-
	Pão de Queijo	1000	400	-	400 (±8)	400	-	-
	Chipa	1000	-	-	300 (±6)	500	100	300
	Brioche 100%	5000	2100	300	-	-	-	-
	Brioche 100% - receita enriquecida	5000	1250	300	750 (±15)	-	-	-
	Brioche de Grãos 100%	5000	1250	375	750 (±15)	-	-	-
	Brioche de Fibras 100%	5000	1250	375	750 (±15)	-	-	-

OBS: Pode utilizar-se fermento seco considerando 1/3 da quantidade de fermento fresco.

## Modo de Preparo

## Modo de Preparo

Ciabatta 100%	Brioche 100%	Pão de queijo	Chipa
Misturar os ingredientes na amassadeira com ¾ da água (±3 L) durante 5 minutos em velocidade lenta. Adicionar lentamente o restante da água e misturar 20 minutos em velocidade rápida. Descanso da massa: 45 a 60 minutos. Dividir. Modelar. Fermentação: 45 minutos. Assar em forno turbo com vapor a 170°C durante 20 minutos, ou em forno de lastro com vapor a 190°C durante 25 minutos.	Misturar os ingredientes na amassadeira durante 5 minutos em velocidade lenta e 15 minutos em velocidade rápida, até obter uma massa lisa e enxuta. Descanso da massa: 10 minutos. Dividir. Modelar. Descanso das peças: 5 minutos. Fermentação: 60 minutos. Assar em forno turbo com vapor a 180°C durante 10 minutos ou em forno lastro com vapor a 210°C durante 10 minutos.	Misturar na batedeira todos os ingredientes, utilizando batedor tipo raquete, durante 3 minutos em 2.ª velocidade, ou até a massa ficar homogênea. Modelar no tamanho desejado e colocar numa assadeira previamente untada com desmoldante PR100 ou forrada com papel siliconizado PRODIPANI. Assar durante 15 minutos em forno lastro a 200°C ou forno turbo a 170°C.	Misturar na batedeira a mistura e o queijo ralado. Adicionar os ovos e a margarina e misturar. Adicionar o leite e bater em 2.ª velocidade, utilizando batedor tipo raquete, durante 4 minutos. Modelar no tamanho desejado e colocar numa assadeira previamente untada com desmoldante PR100 ou forrada com papel siliconizado PRODIPANI. Assar durante 15 minutos em forno lastro a 200°C ou forno turbo a 170°C.

Nota 1: Os tempos, temperaturas e quantidades indicadas podem variar de acordo com as condições e equipamentos utilizados.

Nota 2: Para Ciabatta e Brioche a temperatura aconselhável da massa deve ser de 24 a 26°C.

## Logística

## Logística

Produto	Embalagem			Paletização				Cod. Barras EAN	Classif. Fiscal NCM	Validade
	Unid.	Tipo	Dimensões Unid. (CxLxH) cm	Paleta (CxLxH) m	Lastro (Unid.)	Altura (Unid.)	Total (Unid.)			
Ciabatta 100%	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579460409	1901.20.00	4 meses
Pão de Queijo	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,30	13	10	130	7898579460188	1901.20.00	6 meses
Chipa	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,30	13	10	130	7898579462090	1901.20.00	6 meses
Brioche 100%	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579460492	1901.20.00	4 meses
Brioche 100% <sup>1</sup>	10 kg	Caixa	35 x 24 x 23	1,00 x 1,20 x 1,10	12	4	48	7898579462564	1901.20.00	4 meses
Brioche 100%	20 kg	Caixa	40 x 30 x 32	1,00 x 1,20 x 1,15	10	3	30	7898579462267	1901.20.00	4 meses
Brioche de Grãos 100% <sup>1</sup>	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579462441	1901.20.00	4 meses
Brioche de Fibras 100% <sup>1</sup>	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579462427	1901.20.00	4 meses

Referência: 1. Produtos comercializados com embalagem e etiqueta de identificação para produto final.