

Pão d'Alfarroba, Broa de Milho,  
Pão Português, Bolo Rei

PÃES COMO  
SE FAZ EM  
PORTUGAL,  
NÃO HÁ  
IGUAL!



## Pão d'Alfarroba, Broa de Milho, Pão Português, Bolo Rei

### Receitas

### Receitas

Produto	Mistura (g)	Água (g)	Fermento Fresco (g)
Pão Português (Pão d'Água) 100%	5000	4000	75
Broa de Milho (Pão de Milho) 100%	5000	3250	75
Pão d'Alfarroba 100%	5000	3000	200



5 kg

Produto	Mistura (g)	Água (g)	Xarope Bolo Rei (g)	Ovos (g/UN)	Fermento fresco (g)	Fruta Crist. Picada (g)	Uvas passas (g)	Nozes (g)	Amêndoa (g)
Bolo Rei 100%	5000	1350	250	500 (±10)	375	2000	1000	500	1000

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

### Modo de Preparo

### Modo de Preparo

Bolo Rei 100%	Pão Português 100%	Broa de Milho 100%	Pão d'Alfarroba 100%
Misturar os ingredientes (exceto as frutas cristalizadas e frutos secos) 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. Adicionar as frutas e misturar. Descanso da massa com as frutas: 15 minutos. Dividir. Modelar no formato característico. Descanso das peças: 10 minutos. Pincelar com ovo. Decorar a gosto com <b>SORTIDO DE FRUTAS PORTUGUESAS PRODIPANI</b> . Fermentação: 60 minutos. Assar em forno turbo a 150°C durante 25 minutos, ou em forno de lastro a 180°C durante 25 minutos.	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. Fermentação: 40 minutos. Dividir. Modelar. Descanso das peças: 45 minutos. Assar em forno lastro com vapor a 190°C durante 35 minutos, ou em forno turbo com vapor a 160°C durante 30 minutos.	Misturar os ingredientes na amassadeira com metade da quantidade de água durante 5 minutos em velocidade lenta. Adicionar lentamente o restante da água e misturar 8 minutos em velocidade rápida. Descanso da massa: 30 minutos. Dividir. Enrolar e polvilhar com farinha. Descanso das peças: 20 minutos (até começar a rachar). Assar em forno lastro com vapor a 200°C durante 30 minutos em forno turbo com vapor a 160°C durante 25 minutos.	Misturar os ingredientes na amassadeira durante 5 minutos em velocidade lenta e 15 minutos em velocidade rápida. Descanso da massa: 10 minutos. Dividir. Modelar. Descanso das peças: 10 minutos. Fermentação: 45 minutos. Golpear as peças. Assar em forno lastro com vapor a 190°C durante 25 minutos, ou em forno turbo com vapor a 170°C durante 25 minutos.

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

Nota 2: 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.)			
Bolo Rei 100%	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579460300	1901.20.00	4 meses
Pão Português (Pão d'Água) 100%	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579460133	1901.20.00	4 meses
Broa de Milho (Pão de Milho) 100%	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579460171	1901.20.00	4 meses
Pão d'Alfarroba 100%	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579460263	1901.20.00	4 meses

## Curiosidades sobre nossos produtos

### Bolo Rei



Reza a lenda que este doce representa os presentes oferecidos pelos Reis Magos ao Menino Jesus aquando do seu nascimento. A côdea simboliza o ouro, as frutas secas e cristalizadas representam a mirra, e o aroma assinalava o incenso. Ainda na base do imaginário, a existência de uma fava também tem a sua explicação: quando os Reis Magos viram a Estrela de Belém que anunciava o nascimento de Cristo, disputaram entre si qual dos três teria a honra de ser o primeiro a entregar ao menino os presentes que levavam. Como não conseguiram chegar a um acordo e com vista a acabar com a discussão, um padieiro confeccionou um bolo escondendo no interior da massa uma fava. De seguida cada um dos três Magos do Oriente pegaria numa fatia. O Rei Mago que tivesse a sorte de retirar a fatia contendo a fava, seria o que ganharia o direito de entregar em primeiro lugar os presentes a Jesus.

