



Rocambole, Torta Gelada e Pão de Ló

O SABOR DA
MASSA CASEIRA
ALIADA A UMA
APRESENTAÇÃO
FANTÁSTICA!



Rocambole, Torta Gelada e Pão de Ló



2 kg



5 kg

Rocambole 100%

- Preparo simples e prático
- Versátil
- Fácil manipulação
- Elevada absorção de líquidos
- Elevada flexibilidade e resistência a quebras
- Facilidade e estabilidade no corte
- Desenvolvimento uniforme

Pão de Ló Noir 100%

- Preparo simples e prático
- Versátil
- Fácil manipulação
- Facilidade e estabilidade no corte
- Elevada absorção de líquidos
- Sabor intenso a cacau
- Desenvolvimento uniforme
- Sem corantes

Toalha Felpuda

- Preparo simples e prático
- Elevada absorção de líquidos
- Base ideal para bolo gelado
- Versátil
- Textura e maciez inigualáveis
- Facilidade e estabilidade no corte

Receitas

Receitas

Produto	Modelo	Mistura (g)	Água (g)	Ovos (g/UN)	Leite de Coco (g)	Coco em Flocos (g)	Leite (g)	Leite condensado (g)
Rocambole 100%	Rocambole	2000	1000	2400 (±48)	-	-	-	-
	Pão de Ló / Bolo de Recheio	2000	400	1500 (±30)	-	-	-	-
Pão de Ló Noir 100%	Pão de Ló / Bolo de Recheio	2000	400	1500 (±30)	-	-	-	-
	Rocambole	2000	1200	1500 (±30)	-	-	-	-
Toalha Felpuda	Receita (bolo)	2000	300	700 (±14)	200	-	-	-
	Acabamento	-	-	-	400	500	300	700

Modo de Preparo

Modo de Preparo

Rocambole 100%		Pão de Ló Noir 100%		Toalha Felpuda
Rocambole	Pão de Ló / Bolo de Recheio	Pão de Ló / Bolo de Recheio	Rocambole	
Misturar na batedeira, utilizando batedor tipo globo, a mistura e os ovos durante 4 minutos em velocidade rápida. Adicionar a água aos poucos. Tempo total de batimento: 10 a 12 minutos em velocidade rápida. Forrar a assadeira com papel siliconizado PRODIPANI. Colocar a massa. Assar em forno turbo a 200°C durante 7 minutos ou forno lastro a 230°C durante 8 minutos.	Misturar todos os ingredientes na batedeira, utilizando batedor tipo globo, durante 10 a 12 minutos em velocidade rápida. Colocar em assadeiras previamente untadas com Desmoldante PR100. Assar em forno turbo a 170°C durante 25 minutos ou forno lastro a 180°C durante 27 minutos.	Misturar todos os ingredientes na batedeira, utilizando batedor tipo globo, durante 10 minutos em velocidade rápida. Colocar em formas previamente untadas com Desmoldante PR100. Assar em forno turbo a 170°C durante 25 minutos em forno lastro a 170°C ou forno lastro a 180°C.	Misturar na batedeira, utilizando batedor tipo globo, a mistura e os ovos durante 4 minutos em velocidade rápida. Adicionar a água aos poucos. Tempo total de batimento: 10 minutos em velocidade rápida. Forrar a assadeira com papel siliconizado PRODIPANI. Colocar a massa. Assar em forno turbo a 200°C durante 7 minutos ou forno lastro a 220°C durante 8 minutos.	Misturar todos os ingredientes do bolo durante 8 a 10 minutos na batedeira com o globo. Colocar em forma previamente untada com Desmoldante PR100. Assar em forno turbo a 150°C durante 25 minutos ou forno lastro a 180°C durante 28 minutos. Misturar o coco em flocos com o leite de coco para hidratar. Misturar o leite condensado com o leite. Após retirar o bolo do forno, furar, utilizando um garfo, e ainda quente cobrir com a mistura de leite condensado e leite. De seguida espalhar a mistura de coco em flocos e leite de coco.

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

Nota 2: A temperatura aconselhável do batido é de 25°C.

Logística

Logística

Produto	Embalagem				Paletização					Cod. Barras EAN	Classif. Fiscal NCM	Validade
	Unid.	Caixa	Dimensões Unid. (CxLxH) cm	Dimensões Caixa (CxLxH) cm	Paquete (CxLxH) m	Lastro	Altura	Total Caixas	Total Unid.			
Rocambole 100%	2 kg	10 kg (5x2 kg)	33 x 22 x 4	29 x 21,5 x 28	1,00 x 1,20 x 0,96	20 caixas	3 caixas	60	300	7898579463059	1901.20.00	6 meses
	5 kg	-	20 x 13 x 45	-	1,00 x 1,20 x 1,00	13 unid	10 unid	-	130	7898579460270	1901.20.00	6 meses
Pão de Ló Noir 100%	2 kg	10 kg (5x2 kg)	33 x 22 x 4	29 x 21,5 x 28	1,00 x 1,20 x 0,96	20 caixas	3 caixas	60	300	7898579462977	1901.20.00	6 meses
	5 kg	-	20 x 13 x 45	-	1,00 x 1,20 x 1,00	13 unid	10 unid	-	130	7898579462519	1901.20.00	6 meses
Toalha Felpuda	2 kg	10 kg (5x2 kg)	33 x 22 x 4	29 x 21,5 x 28	1,00 x 1,20 x 0,96	20 caixas	3 caixas	60	300	7898579463233	1901.20.00	6 meses
	5 kg	-	20 x 13 x 45	-	1,00 x 1,20 x 1,00	13 unid	10 unid	-	130	7898579462465	1901.20.00	6 meses