

Aditivo



Biscoito de Polvilho



Os principais benefícios são:

- **Elimina o processo de escaldo do polvilho.**
- Elimina erro na produção dos biscoitos.
- Diminui tempo de produção em até 50%
- Biscoitos mais leves e crocantes.
- Sem gosto de ranço.
- Aumentam durabilidade e vida de prateleira
- Elimina o uso de leite da receita.
- Diminui a quantidade de gordura na receita.
- Custo menor em relação a receita tradicional.
- Diminui a quebra na produção dos biscoitos.

PRIMO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS LTDA
Av. Adhemar Pereira de Barros, 601 Chacaras Rurais - Cep 12.328-300 - Jacareí - SP
CNPJ: 00.783.615 / 0001-31

Tel / WhatsApp: (12) 997436768

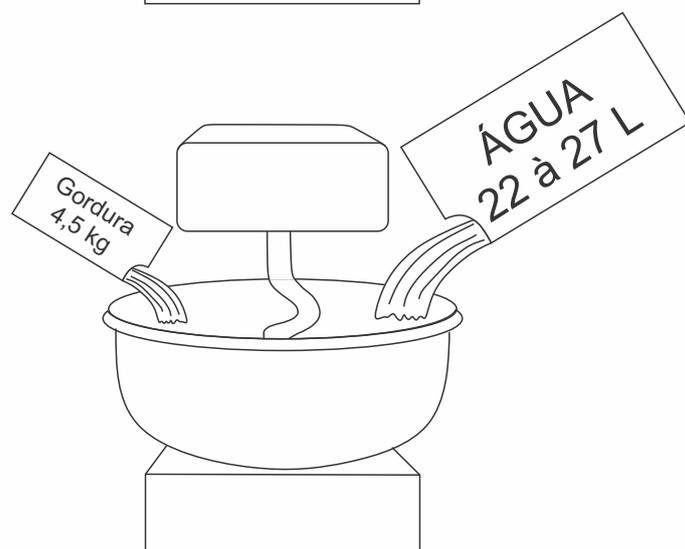
Como Fazer

Lembre-se, processo à frio sem escaldo, ok

1º - Misture o Polvilho com o Aditivo por 1 minuto



2º - Coloque a gordura ou o óleo junto com a água e bata a massa em velocidade rápida entre 7 e 12 minutos ou até homogeneizar bem.



ATENÇÃO

- 1- Deixe a massa mais firme no início do batimento para dissolver bem os grumos.
- 2- Caso a pingadeira seja automática tipo Ypolito coloque apenas 23 litros de água (massa mais firme)
- 3- Caso seja pingadeira manual, tipo Mafran, utilize uns 27 à 30 litros de água
- 4- A gordura deve estar no estado líquido, se caso for necessário derreta em banho maria.

Modo de preparo

- 25 kg de Polvilho azedo
- 5 kg de ADITIVO
- 22 à 27 Litros de água (temperatura ambiente)
- 500 g de ovos
- 4,5 litros de óleo de algodão ou gordura fry (Estado líquido)

Bater todos os ingredientes de uma só vez na masseira ou batedeira em velocidade alta por 10 minutos; Colocar na máquina de pingar e pingar nas assadeiras
Fornear: forno turbo 180°C (com ventoinha ligada) por 23 minutos ou até secar os biscoitos.

Características físicas

Embalagem: *Fardo com 5 pacotes plástico de 5 kg*
Aparência do produto: *pó levemente amarelado*
Validade : *12 meses*

Pontos Positivos

- 1- Processo à frio, sem escaldar
- 2- Tempo de produção reduzido em até 50%
- 3- Poucos ingredientes na receita
- 4- Padronização dos biscoitos
- 5- Custo menor
- 6- Sem gosto de ranço

INGREDIENTES: Polvilho azedo, cloreto de sódio, iodato de potássio, antiemectantes, ferrocianato de sódio (INS 535), silício aluminato de sódio (INS 554), dióxido de silício (INS 551), carboximetil celulose de sódio, amido modificado, leite em pó. Não Contém Glúten.

CUSTO DA RECEITA COM ADITIVO

Ingredientes	Peso		Valor	Embalagem
POLVILHO AZ.	25.000	G	80,00	80,00 / 25 KG
ÁGUA	27.000	G	0,24	9,00 / M ³
GORDURA	4.500	G	39,00	130,00 / 15 KG
ADITIVO	5.000	G	77,00	77,00 / 5 KG
OVOS	500	G	3,25	6,50 / KG
TOTAL MASSA	62.000	G	199,49	
TOTAL ASSADO	30,500	G		
CUSTO KG ASSADO			6,54	
CUSTO PACOTE DE 80		G	0,52	