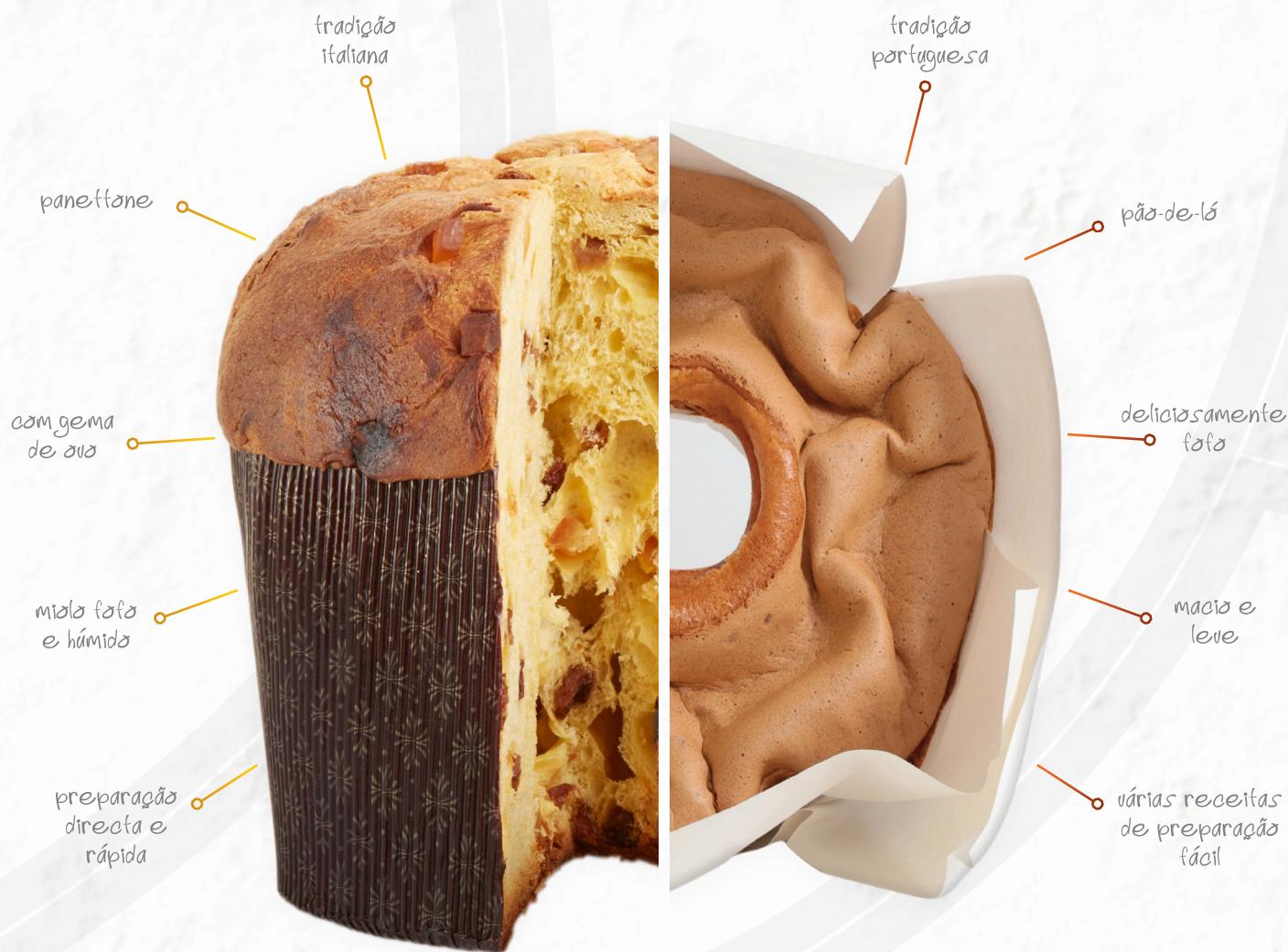




PASSE A PÁSCOA CONNOSCO



BigStar® Panettone

BigStar® Pão-de-ló

PRODIPANI SEDE
tel 278 200 460
e-mail info@prodipani.com

PRODIPANI VISEU
tel 232 459 435
e-mail viseu@prodipani.com

PRODIPANI PORTO
tel 229 606 895
e-mail porto@prodipani.com

PRODIPANI LEIRIA
tel 244 812 558
e-mail leiria@prodipani.com

PRODIPANI LISBOA
tel 261 951 280
e-mail lisboa@prodipani.com

PRODIPANI ALGARVE
tel 931 735 735
e-mail algarve@prodipani.com

PRODIPANI FUNCHAL
tel 291 639 400
e-mail funchal@teccpan.pt

EUROPA | BRASIL | ANGOLA



desenvolvimento
inspirado na
tradicional
pastelaria italiana

com gema
de ovo

massa leve
com avelãs

massa que
permite uma boa
distribuição das várias
possibilidades de
recheio

- . pepitas de chocolate
- . fruta picada
- . frutas secas
- . noz caramelizada

mola húmida
e fofa

textura
tradicional



preparação
directa

tempo
curto

disponível  de 15kg



PRODIPANI SEDE
278 200 460
info@prodipani.com

PRODIPANI VISEU
232 459 435
viseu@prodipani.com

PRODIPANI PORTO
229 606 895
porto@prodipani.com

PRODIPANI LEIRIA
244 812 558
leiria@prodipani.com

PRODIPANI LISBOA
261 951 280
lisboa@prodipani.com

PRODIPANI ALGARVE
282 313 587
algarve@prodipani.com

PRODIPANI FUNCHAL
291 639 400
funchal@fecpan.pt



BIGSTAR® PANETTONE

MISTURA COMPLETA EM PÓ, PARA O FABRICO DE PANETTONE



RECEITA

| produto | preparado (g) | água (g) | levedura fresca (g) | extras (g) |
|------------------------|---------------|----------|---------------------|---------------------------------|
| Panettone de frutas | 1000 | 400 | ± 50 | Fruta cristalizada Sultanas 300 |
| Panettone de chocolate | 1000 | 400 | ± 50 | Pepitas de chocolate 300 |



MODO DE UTILIZAÇÃO

Amassar os ingredientes até obter massa fina e elástica. *Amassadura:* ±2min (velocidade lenta) e ±15min (velocidade rápida). *Reposo da massa:* ±5min. Adicionar as frutas ou as pepitas. *Reposo da massa:* ±30min. Dividir (550g de massa para panetones de 500g). Tender. Fermentar até a massa passar um pouco da altura da borda da forma. Pintar com ovo.



Cozedura: ±190°C em forno de lastro ou ±160°C durante ±30/40min.

NOTA: A temperatura aconselhável da massa é de 27°C.

MUITO IMPORTANTE: Os tempos e as quantidades indicadas podem variar de acordo com as condições de fabrico.



CONSERVAR EM LUGAR FRESCO E SECO

@ SERVIÇOS TÉCNICOS DE APOIO AO CLIENTE • INFO@TECPAN-BAKERY.COM

DISPONÍVEL EM

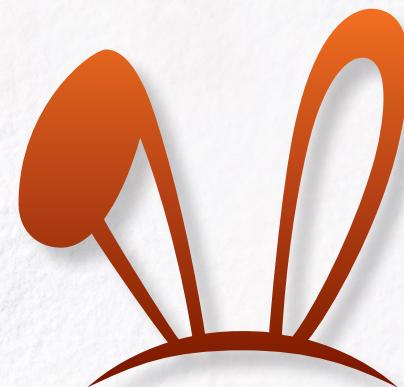
15 KG

PRODUZIDO NA • PRODUCED IN • PRODUCIDO EN UE

PORUTGAL // Zona Industrial, Rua D nº28, 5370-327 Mirandela
+351 278 200 460 // info@prodipani.com // www.prodipani.com



A SUA PÁSCOA
CONTINUA DOCE
CONNOSCO!



Prodipani®
bakery ingredients



PRODIPANI SEDE
278 200 460
info@prodipani.com

PRODIPANI VISEU
232 459 435
viseu@prodipani.com

PRODIPANI PORTO
229 606 895
porto@prodipani.com

PRODIPANI LEIRIA
244 812 558
leiria@prodipani.com

PRODIPANI LISBOA
261 951 280
lisboa@prodipani.com

PRODIPANI ALGARVE
931 735 735
algarve@prodipani.com

PRODIPANI FUNCHAL
291 639 400
funchal@tecpant

EUROPA | BRASIL | ANGOLA