



**Prodipani®**  
bakery ingredients



**PASSE A PÁSCOA CONNOSCO**

tradição  
italiana

panettone

com gema  
de ovo

miolo fofo  
e húmido

preparação  
directa e  
rápida



tradição  
portuguesa

pão-de-ló

deliciosamente  
fofo

macio e  
leve

várias receitas  
de preparação  
fácil



**BigStar® Panettone**

**BigStar® Pão-de-ló**



**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@tecpan.pt

**EUROPA | BRASIL | ANGOLA**



desenvolvimento  
inspirado na  
tradicional  
pasteleria italiana

com gema  
de ovo

massa leve  
com dióxido

massa que  
permite uma boa  
distribuição das várias  
possibilidades de  
recheio

. pepitas de  
chocolate  
. fruta picada  
. frutos secos  
. noz caramelizada

miolo húmido  
e fofo

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@tecpan.pt

# BIGSTAR® PANETTONE

MISTURA COMPLETA EM PÓ, PARA O FABRICO DE PANETONE



## RECEITA

produto	preparado (g)	água (g)	levedura fresca (g)	extras (g)
<i>Panettone de frutas</i>	1000	400	± 50	<i>Fruta cristalizada</i> 300 <i>Sultanas</i> 150
<i>Panettone de chocolate</i>	1000	400	± 50	<i>Pepitas de chocolate</i> 300



## MODO DE UTILIZAÇÃO

Amassar os ingredientes até obter massa fina e elástica. *Amassadura*: ±2min (velocidade lenta) e ±15min (velocidade rápida). *Repouso da massa*: ±5min. Adicionar as frutas ou as pepitas. *Repouso 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](mailto:INFO@TECPAN-BAKERY.COM)



DISPONÍVEL EM

**15 KG**

PRODUZIDO NA • PRODUCED IN • PRODUCIDO EN UE

**PORTUGAL** // Zona Industrial, Rua D nº28, 5370-327 Mirandela  
+351 278 200 460 // [info@prodipani.com](mailto:info@prodipani.com) // [www.prodipani.com](http://www.prodipani.com)





A SUA PÁSCOA  
CONTINUA DOCE  
CONNOSCO!



**Prodipani®**  
bakery ingredients 



**PRODIPANI SEDE**

☎ 278 200 460

✉ [info@prodipani.com](mailto:info@prodipani.com)

**PRODIPANI VISEU**

☎ 232 459 435

✉ [viseu@prodipani.com](mailto:viseu@prodipani.com)

**PRODIPANI PORTO**

☎ 229 606 895

✉ [porto@prodipani.com](mailto:porto@prodipani.com)

**PRODIPANI LEIRIA**

☎ 244 812 558

✉ [leiria@prodipani.com](mailto:leiria@prodipani.com)

**PRODIPANI LISBOA**

☎ 261 951 280

✉ [lisboa@prodipani.com](mailto:lisboa@prodipani.com)

**PRODIPANI ALGARVE**

☎ 931 735 735

✉ [algarve@prodipani.com](mailto:algarve@prodipani.com)

**PRODIPANI FUNCHAL**

☎ 291 639 400

✉ [funchal@tecpan.pt](mailto:funchal@tecpan.pt)

EUROPA | BRASIL | ANGOLA