



UNIVERSIDADE DO VALE DO TAQUARI

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE SISTEMAS AMBIENTAIS SUSTENTÁVEIS

PRODUTO TÉCNICO – BISCOITO ECOGASTRONÔMICO

Carla Regina Horst

Lajeado, 17 de novembro de 2020

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

NOME DO PRODUTO:	BISCOITO DE MANTEIGA/NATA
PRODUZIDO POR:	Carla Regina Horst – Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Sistemas Ambientais Sustentáveis (PPGSAS) da Universidade do Vale do Taquari – UNIVATES
DESCRIÇÃO:	Massa assada crocante com base de manteiga saborizada com casca de laranja, farinha e amido de milho.
CATEGORIA:	Confeitaria
COMPOSIÇÃO:	Manteiga colonial saborizada com cascas de laranja; Farinha de trigo; Açúcar Mascavo; Leite Integral; Amido de Milho; Bicarbonato de Amônia; Sal refinado.
PROCESSO DE FABRICAÇÃO:	Ferver o leite com as cascas de laranja e deixar esfriar; Retirar a nata; Com um mixer transformar a nata em manteiga; Em um bowl, misturar a manteiga com o açúcar mascavo; Acrescentar os demais ingredientes secos e sovar até a massa se tornar homogênea. Deixar a massa esfriar na geladeira por 15 minutos; Moldar e cortar os biscoitos; Dispor em assadeiras e levar ao forno pré-aquecido em 180°C para assar.
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:	Aspecto: Crocante; Cor: Creme Caramelo; Sabor: Amanteigado com toque de laranja; Aroma: Amanteigado;
VALIDADE:	15 dias
APRESENTAÇÃO:	Embalagem plástica com 3 unidades
CONSERVAÇÃO E ARMAZENAGEM:	Local seco e arejado
INFORMAÇÕES REGULATÓRIAS:	Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, cuja ementa dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação disponíveis na íntegra no portal da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA
ALERGÊNICOS:	Contém glúten; Contém lactose.
FOTO:	

RECEITA E PROCEDIMENTAL

UNIVERSIDADE DO VALE DO TAQUARI - UNIVATES

FICHA TÉCNICA

RECEITA: BISCOITO DE MANTEIGA/NATA	CATEGORIA: CONFEITARIA						
RENDIMENTO (Nº porções):	PESO/PORÇÃO (g): 3 unidades			TEMPO PREPARO: 1 hora			
INGREDIENTES	Peso Bruto (g)	Peso líquido (g)	F.C	Medida Caseira	Quantidade por embalagem	Preço da embalagem do produto	Custo total
Leite integral	0,1	0,1	1	1/4 xicara	1	R\$ 8,00	R\$ 0,80
Nata saborizada	0,3	0,3	1	1 xicara	0,3	R\$ 4,00	R\$ 1,20
Farinha de trigo	0,2	0,2	1	1/2 xicara	1	R\$ 3,20	R\$ 0,64
Acúcar mascavo	0,3	0,3	1	1 xicara	0,5	R\$ 8,00	R\$ 2,40
Amido de milho	0,3	0,3	1	1 xicara	0,2	R\$ 1,70	R\$ 1,70
Bicarbonato de amônia	0,005	0,005	1	1 colher chá	0,05	R\$ 1,50	R\$ 0,01
Sal	0,001	0,001	1	1 pitada	1	R\$ 1,20	R\$ 0,00
Farinha de trigo para sovar	q.b	q.b					
Nº PORÇÕES					30		
						CUSTO TOTAL	R\$ 6,75
						CUSTO POR PORÇÃO	R\$ 0,22

MODO DE PREPARO:

1. Descascar a laranja e colocar as cascas para ferver com o leite. Após ferver, deixar esfriar.
2. Retirar a nata e com um mixer transformá-la em manteiga.
3. Em um bowl bater a manteiga com o açúcar mascavo com auxílio de um fuer. Em seguida, acrescentar os ingredientes secos.
4. Misturar bem todos os ingredientes até a massa se tornar homogênea. Como a manteiga derrete com o calor das mãos, é importante levar a massa para a geladeira por 15 minutos.
5. Ao retirar a massa da geladeira, separá-la em pequenas porções formatando em rolinhos grossos e levando-os novamente para a geladeira.
6. Enquanto a massa esfria, aquecer o forno a 180°C.
7. Pegar os rolinhos de massa e cortar os biscoitos, com uma faca, com espessura de aproximadamente meio centímetro. Dispor em uma assadeira com papel manteiga e levar para assar por cerca de 10 minutos ou até ficarem dourados.
8. Aguardar esfriar. Embalar e colocar a identificação do produto.