



RECETARIO
**EASY PANES
BLANDOS**



Suavidad en cada miga

EASY PANES Blandos

Premezcla al 20% para la elaboración de **todo tipo de Panes Blandos** (% sobre el total de la harina).



Presentación: BOLSA 10 KG

Código: 4025177

Menor desgrane: facilita su utilización para la elaboración de sándwiches de pebete y hamburguesas.

Con conservante incluido (anti-moho)

Óptimo volumen: producto pensado para resaltar el volumen de las piezas.



Frescura prolongada: la frescura se mantiene por más tiempo, dado que contiene tecnología Soft.

Plant-Based

Óptimo desarrollo: permite la elaboración de más piezas con menos peso, brindando mayor rendimiento.

Pan de molde



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	600 g
Levadura Okedo Brown	25 g
Sunset Glaze	c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta, luego en velocidad rápida por 8 minutos más o hasta que se haya desarrollado la red de gluten.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa 10 minutos en bloque tapada con un plástico.
- Cortar piezas de 438 g y bollar.
- Estibar en moldes y dejar descansar por 10 minutos.
- Fermentar por 120 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Una vez fermentado, pintar con **Sunset Glaze** (dilución con un 20% de agua) y rociar con semillas de sésamo.
- Cocinar las piezas a 200°C sin vapor por 25 minutos.

TIPS & RECOMENDACIONES

- Si se desea utilizar levadura fresca, se debe triplicar la cantidad indicada en la receta.

RENDIMIENTO

- **4 piezas de 430 g c/u aproximadamente.**

Pan de molde lacteado



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	10000 g
Easy Panes Blandos	2000 g
Agua	5500 g
Levadura Okedo Brown	150 g
Leche en polvo descremada	200 g
Sunset Glaze	1000 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta por 2 minutos y luego 8 minutos a velocidad rápida. Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa 10 minutos en bloque tapada con un plástico.
- Cortar piezas de 400 g y bollar.
- Estibar en moldes. Dejar descansar nuevamente 10 minutos.
- Fermentar por 120 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Una vez fermentado pintar con **Sunset Glaze** (dilución con un 20% de agua)
- Ingresar las piezas a 200°C sin vapor por 25 minutos.

TIPS & RECOMENDACIONES

- Pintar con rociador antes de hornear.

RENDIMIENTO

- **44 piezas de 400 g c/u aproximadamente.**

Pan tortuga



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	600 g
Levadura Okedo Brown	25 g
Sunset Glaze	c/n
Semillas de sésamo	c/n
Avena arrollada instantánea	c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta, luego en velocidad rápida por 8 minutos más o hasta que se haya desarrollado la red de gluten.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa 10 minutos en bloque tapada con un plástico.
- Cortar piezas de 60 g y bollar.
- Estibar en moldes de pan de hamburguesa o en latas con separación de 2 cm entre sí.
- Fermentar por 120 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Una vez fermentado, pintar con **Sunset Glaze** (dilución con un 20% de agua) y rociar con semillas de sésamo y/o avena.
- Cocinar las piezas a 220°C sin vapor por 10-12 minutos.

TIPS & RECOMENDACIONES

- Se estima 1 g de **Sunset Glaze** y 3 g de semillas de sésamo blanco por unidad.
- Si se desea utilizar levadura fresca, se debe triplicar la cantidad indicada en la receta.

RENDIMIENTO

- **30 piezas de 60 g c/u aproximadamente.**

Pan de viena



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	600 g
Levadura Okedo Brown	25 g
Sunset Glaze	c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta, luego en velocidad rápida por 8 minutos más o hasta que se haya desarrollado la red de gluten.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa 10 minutos en bloque tapada con un plástico.
- Cortar piezas de 60 g y bollar.
- Estibar en moldes o en bandeja engrasada con separación de 2 cm entre sí.
- Fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Una vez fermentado, pintar con **Sunset Glaze** (dilución con un 20% de agua).
- Cocinar las piezas a 220°C sin vapor por 10-12 minutos.

TIPS & RECOMENDACIONES

- Se estima 1 g de **Sunset Glaze** por unidad.
- Si se desea utilizar levadura fresca, se debe triplicar la cantidad indicada en la receta.

RENDIMIENTO

- **30 piezas de 60 g c/u aproximadamente.**

Pan de viena con masa madre



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	500 g
O-Tentic Origin	4 g
Huevos	100 g
Sunset Glaze	c/n

TIPS & RECOMENDACIONES

- Se estima 1 g de **Sunset Glaze** por unidad.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 4 minutos a velocidad lenta, luego en velocidad rápida por 7 minutos más o hasta que se haya desarrollado la red de gluten.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa 10 minutos en bloque tapada con un plástico.
- Cortar piezas de 80 g y bollar.
- Estibar en moldes o en bandeja con desmoldante con separación de 2 cm entre sí.
- Fermentar por 120 minutos a 32°C con 85% de humedad.
- Una vez fermentado, pintar con **Sunset Glaze** (dilución con un 20% de agua). Opcional: rociar con semillas.
- Cocinar las piezas a 200°C sin vapor por 15 minutos

RENDIMIENTO

- **22 piezas de 80 g c/u aproximadamente.**



Pan tortuga con carbón activo



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	650 g
Levadura Okedo Brown	25 g
Carbon Activo	40 g
Sunset Glaze	c/n
Semillas de sésamo	c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes juntos, hasta lograr una buena red de gluten.
- Luego añadir el carbón activo hasta integrarlo.
- Dejar descansar por 5 minutos sobre la mesada tapada con film.
- Cortar piezas de 80 g, hacer bollos y llevar al molde.
- Llevar a fermentadora por 90 minutos a 30°C con 80 % de humedad.
- Rociar con **Sunset Glaze** y semillas de sésamo.
- Ingresar al horno con una temperatura de 200°C por 12 minutos.
- Al salir del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre rejillas.

RENDIMIENTO

- 23 piezas de 80 g c/u aproximadamente.

Pan tortuga con espinaca



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	650 g
Okedo Brown	25 g
Espinaca en polvo	80 g
Sunset Glaze	c/n
Semillas de sésamo	c/n
Avena arrollada instantánea	c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes juntos, hasta lograr una buena red de gluten.
- Luego añadir la espinaca en polvo hasta integrarlo.
- Dejar descansar por 5 minutos sobre la mesada tapada con film.
- Cortar piezas de 80 g. Abollar y llevar al molde.
- Llevar a fermentadora por 90 minutos a 30°C con 80 % de humedad.
- Rociar con **Sunset Glaze**, semillas de sésamo y/o avena.
- Ingresar al horno con una temperatura de 200°C por 12 minutos.
- Al salir del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre rejillas.

RENDIMIENTO

- **24 piezas de 80 g c/u aproximadamente.**

Pan pebete



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	2000 g
Easy Panes Blandos	400 g
Agua	1200 g
Okedo Brown	50 g
Sunset Glaze	c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes a máquina, 4 minutos en velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida. Una vez terminado el proceso la masa no debe superar los 26°C a fin de no fermentar durante el proceso de amasado.
- Dejar descansar por 5 minutos sobre la mesada tapado con film.
- Cortar piezas de 100 g, armar pebetes y depositar sobre bandeja engrasada.
- Llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Antes de ingresar al horno, rociar con **Sunset Glaze**.
- Ingresar al horno con una temperatura de 220°C por 12 minutos.

RENDIMIENTO

- 36 piezas de 100 g c/u aproximadamente.



Seguinos en:



Puratos del Uruguay S.A.

Camino Corrales 2863 | Montevideo Uruguay | Teléfono: 0800-7500
E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.com.uy