

TEMPORADA DE **GRANOS Y SEMILLAS**

RECETAS PARA ACOMPAÑAR

UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE



puratos

Food Innovation for Good

El enfoque de la Salud & Bienestar para Puratos

En **Puratos** nos esforzamos en **innovar** para ofrecer **soluciones saludables** y a la vez **deliciosas** a nuestros clientes.



El enfoque de la salud

Una alimentación saludable es aquella recomendada por la ciencia y la medicina; está basada en principios básicos como: **variedad, equilibrio y moderación.**

Desde **Puratos** trabajamos en :

- ✓ **Incrementar** la disponibilidad de nutrientes e ingredientes reconocidos por su impacto positivo en la salud, como las fibras, los granos, las semillas y las frutas.
- ✓ **Disminuir** la presencia de nutrientes e ingredientes reconocidos por su impacto negativo en la salud, si se consumen en exceso, como sal, ciertas grasas y azúcares

Busca los siguientes símbolos en las recetas para descubrir como contribuyen al enfoque de salud:



El enfoque del bienestar

Está relacionado con la percepción del consumidor sobre qué alimentos son mejores para un estilo de vida saludable.

Con el objetivo de ofrecer a los consumidores una propuesta diseñada en torno a sus necesidades, estamos trabajando en un enfoque más holístico.

Hemos desarrollado soluciones que, aunque no están vinculadas científica y directamente con una mejor salud, a menudo se consideran parte de un estilo de vida saludable.

Busca los siguientes símbolos en las recetas para descubrir como contribuyen al enfoque del bienestar:



NUUESTRA GAMA MÁS SALUDABLE DE MIXES DE PANADERÍA.



Con nuestra gama podrás obtener una línea completa de panes funcionales con perfiles de sabor diferenciales **gracias a una combinación de cereales, granos enteros y distintas combinaciones de masa madre inactiva.**



Beneficios de la nuestra gama:

- ✓ Regularidad del producto final. Facilidad de elaboración y fresca extendida.
- ✓ Panes saludables con perfiles de sabor diferenciales: gracias a la combinación de nuestras **masas madre.**
- ✓ Claims nutricionales validados:
 - reducidos en sodio
 - fuente de fibras.

¿Aún no conoces nuestros productos?

Easy Multicereal Plus

Pan oscuro con 6 granos enteros y semillas: lino, avena, mijo, sésamo negro, girasol y sésamo blanco.

Easy Granos Ancestrales

Pan blanco con 6 granos enteros y semillas: Chía, quínoa, mijo, sésamo negro, girasol, lino.

Easy Spekkel

Pan blanco con 4 granos enteros y semillas: Sésamo blanco, lino, avena, girasol.

Easy Salvado

Pan con salvado de trigo. El salvado es rico en proteínas y contiene altas cantidades de vitamina B y 0% colesterol.



Los dos **Esenciales** que no pueden faltar en tu panadería



Pan de Molde Blanco GRANOS ANCESTRALES

INGREDIENTES

Masa

Easy Granos Ancestrales ... 500 g
Harina de trigo 000500 g
Agua500 g
Levadura Okedo Brown 15 g

Armado y decoración

Semillas de girasol 120 g
Sunset Glaze 48 g



PROCEDIMIENTO

- Amasar en máquina 4 minutos en velocidad lenta y luego 5 minutos en velocidad rápida.
- Dejar descansar por 5 minutos sobre la mesada tapado con film.
- Cortar piezas de 380 g y enrollar del largo del molde. Ubicar en molde con el cierre hacia abajo.
- Fermentar por 120 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Cuando las piezas pasen el borde del molde, pintar la superficie con **Sunset Glaze** y rociar con semillas.
- Hornear a 180°C por 30 minutos.

Rendimiento: 4 unidades de 380 g c/u aproximadamente.

Pan de Molde Negro MULTICEREAL

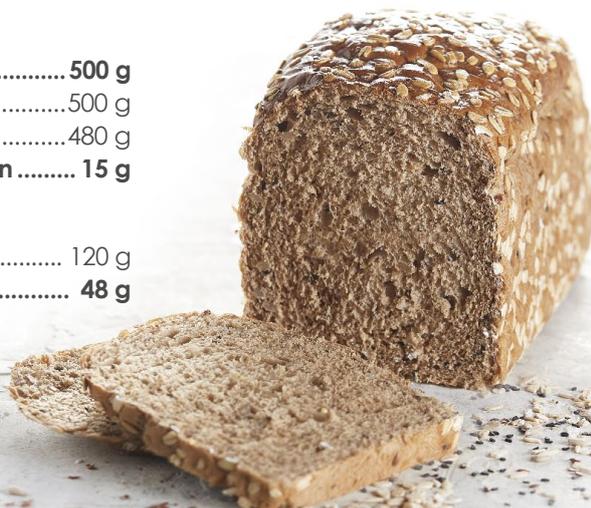
INGREDIENTES

Masa

Easy Multicereal Plus 500 g
Harina de trigo 000500 g
Agua480 g
Levadura Okedo Brown 15 g

Armado y decoración

Semillas de girasol 120 g
Sunset Glaze 48 g



PROCEDIMIENTO

- Amasar en máquina 4 minutos en velocidad lenta, incorporar la esponja y seguir amasando en velocidad rápida por 4 minutos más hasta lograr una red de gluten homogénea y elástica.
- Dejar descansar por 5 minutos sobre la mesada tapado con film.
- Cortar piezas de 380 g y enrollar del largo del molde. Ubicar en molde con el cierre hacia abajo.
- Fermentar por 120 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Cuando las piezas pasen el borde del molde, pintar la superficie con **Sunset Glaze** y rociar con semillas.
- Hornear a 180°C por 30 minutos.

Rendimiento: 4 unidades de 380 g c/u aproximadamente.



Crackers Spekkel

CON MASA MADRE 



Qué podés comunicar?

Infaltables **Puratos**

MASA



Easy Spekkel

Crackers Spekkel CON MASA MADRE



INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1000 g
Easy Spekkel	500 g
Agua	500 g
Levadura Okedo Red (Seca)	5 g
Mimetic 32	225 g
Sal	10 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar 3 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida hasta conseguir una masa mas o menos unida (le cuesta formarse).
- Dar vueltas en la sobadora hasta lograr que la masa quede homogénea y lisa.
- Estirar finalmente de 8 mm, picar y cortar de manera irregular.
- Fermentar por aproximadamente 30 minutos.
- Cocinar en horno a 220°C por 3 minutos.

RENDIMIENTO

- 450 unidades de 5 g c/u aproximadamente.

PURATIPS

- Sacar del horno y desmoldar sobre rejillas para evitar condensación.



Buns Nórdicos

DE SALVADO



 Qué podés comunicar?		Infaltables Puratos
MASA	 GRANOS y SEMILLAS  FUENTE DE FIBRA  REDUCIDO EN SAL  CONTIENE MASA MADRE  ORIGEN VEGETAL  SIN HUEVO  SIN LECHE  SIN MANTECA	Easy Salvado
BRILLO	 ORIGEN VEGETAL  SIN HUEVO  SIN LECHE  SIN MANTECA	Sunset Glaze

Buns Nórdicos DE SALVADO



INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1000 g
Easy Salvado	1000 g
Agua	1000 g
Levadura Okedo Brown (Seca)	30 g

Brillo

Sunset Glaze	100 g
---------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar 3 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida, hasta conseguir buen desarrollo de la red de gluten.
- Dejar descansar 15 minutos en bloque.
- Cortar porciones de 5 g y bollar.
- Colocar 16 bollitos en cada molde de hamburguesa previamente engrasado.
- Llevar a fermentadora a 28°C por 120 minutos aproximadamente.
- Rociar con **Sunset Glaze** y hornear a 180°C por 20 minutos.

RENDIMIENTO

- 37 unidades de 80 g c/u aproximadamente.

PURATIPS

- Sacar del horno y desmoldar sobre rejillas para evitar condensación.
- Se pueden espolvorear con harina antes de cocinar para obtener una terminación más rústica.



Baguette Rústica

ANCESTRAL



Qué podés comunicar?

Infaltables **Puratos**

MASA



Easy
Granos Ancestrales

Baguette Rústica

ANCESTRAL



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Easy Granos Ancestrales	1000 g
Agua	1200 g
Sal	3 g
O-tentic Origin	80 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 4 minutos a velocidad lenta y luego 7 minutos a velocidad rápida.
- Dejar fermentar en bloque durante una hora, realizando pliegues a los 30 minutos.
- Cortar piezas de 120 g.
- Ovillar en forma de baguette.
- Colocar en baguetera y dejar fermentar por 90 minutos a 30°C con 80 % de humedad.
- Realizar la greña al baguette.
- Cocinar a 200°C por 20 minutos.

RENDIMIENTO

- 32 unidades de 100 g c/u aproximadamente.

Ciabatta Rústica

DE SALVADO 



	Qué podés comunicar?	Infaltables Puratos
MASA	 GRANOS Y SEMILLAS  FUENTE DE FIBRA  REDUCIDO EN SAL  CONTIENE MASA MADRE  ORIGEN VEGETAL  SIN HUEVO  SIN LECHE  SIN MANTECA	Easy Salvado

Ciabatta Rústica DE SALVADO



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	5000 g
Easy Salvado	5000 g
Sal	100 g
O-tentic Origin	400 g
Agua	6000 g
Aceite de oliva	1000 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Agregar a la amasadora todos los ingredientes con un 50% de agua e ir incorporando el resto del agua gradualmente.
- Amasar en velocidad lenta durante 4 minutos y 15 minutos a velocidad rápida o hasta llegar a la elasticidad deseada.
- Procurar que la masa llegue a los 28°C.

Elaboración

- Fermentar en bloque por 120 minutos.
- Espolvorear la mesa de trabajo con harina, volcar la masa, estirla sin desgasificar hasta una altura de 5 cm aproximadamente.
- Cortar piezas rectangulares de 150 g - 175 g
- Darle una fermentación final de 15 minutos a 30°C con un 85% de HR.
- Cocinar a 220° C durante 20 minutos con vapor al inicio.

RENDIMIENTO

- 100 unidades de 150 g c/u aproximadamente.

Pan de Campo

CON 6 GRANOS
Y SEMILLAS



	Qué podés comunicar?	Infaltables Puratos
MASA	 GRANOS Y SEMILLAS FUENTE DE FIBRA REDUCIDO EN SAL CONTIENE MASA MADRE ORIGEN VEGETAL SIN HUEVO SIN LECHE SIN MANTECA	Easy Multicereal Plus

Pan de Campo

CON 6 GRANOS Y SEMILLAS



INGREDIENTES

Masa

Harina	5000 g
Easy Multicereal Plus	5000 g
O-tentic Origin	400 g
Agua	5500 g
Levadura Okedo Red (Seca)	450 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes durante 5 minutos a velocidad lenta y 6 minutos rápida. Procurar que la temperatura de la masa sea de 25°C.
- Fermentar en bloque 10 minutos.
- Cortar piezas de 500 g y bollarlas.
- Colocar en bandejas planas perforadas previamente untadas con algún desmoldante.
- Darle una fermentación de 60 minutos a 32°C y una humedad relativa del 80%.
- Espolvorear la superficie de los panes con harina y luego realizar el corte.
- Cocinar durante 35 minutos a 230°C con vapor inicial.

RENDIMIENTO

- 32 unidades de 500 g c/u aproximadamente.

Grisines

SPEKKEL



Qué podés comunicar?

Infaltables **Puratos**

MASA



Easy Spekkel

Grisines

SPEKKEL



INGREDIENTES

Masa

Harina 0000	500 g
Easy Spekkel	500 g
Agua	500 g
Levadura Okedo Red (Seca)	15 g
Mimetic 32	500 g

Topping

Pasta de olivas verdes	200 g
Salsa de tomate	200 g
Queso en hebras	100 g
Jamón crudo	150 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar la harina, **Easy Spekkel**, agua y la **Levadura Okedo Rojo (Seca)** en amasadora.
- Amasar 3 minutos en velocidad lenta y 7 minutos en velocidad rápida. Sobar la masa y darle forma rectangular.
- Colocar **Mimetic 32** en forma rectangular sobre la masa; encerrarla formando un sobre.
- Dar tres vueltas simples en laminadora o sobadora, con un descanso de 10 minutos entre vuelta y vuelta.
- Estirar la masa de 1 cm de espesor.

Topping

- Dividir en tres partes iguales. Colocar un topping diferente en cada porción: Salsa de tomate, pasta de olivas verdes y queso y jamón.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho.
- Tomar los extremos de cada tira. Girar un extremo para un lado y el otro en sentido contrario para formar un tirabuzón o grisines, estibar, dejar fermentar 50 minutos a 28°C con 85% de humedad. Hornear a 200 grados +/- 15 minutos.

RENDIMIENTO

- 100 unidades de 25 g c/u aproximadamente.

New York Roll

CON GRANOS
ANCESTRALES Y
FRAMBUESA



Qué podés comunicar?

Infaltables **Puratos**

MASA



**Easy Granos
Ancestrales**

New York Roll

CON GRANOS ANCESTRALES Y FRAMBUESA



INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1000 g
Easy Granos Ancestrales	500 g
Easy Croissant	250 g
Agua	850 g
Sal	5 g
Levadura Okedo Brown (Seca)	40 g
Azúcar	120 g

Empaste

Mimetic 32	830 g
-------------------	--------------

Relleno y Decoración

Carat Decorcrem Blanco	1600 g
Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	1200 g
Colorante liposoluble rojo	5 g
Frambuesa liofilizada	20 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 3 minutos en velocidad lenta y 7 en velocidad rápida.
- Dejar descansar la masa en frío por 1 hora aproximadamente.
- Realizar dos vueltas dobles y dejar descansar por 1 hora adicional.
- Estirar y bajar la masa a 4 mm de espesor y cortar en tiras 80 cm de largo por 3 cm de ancho.
- Enrollar cada tira y colocar dentro de un aro de aluminio de 12 cm de diámetro. Colocar una plancha antiadherente encima de los aros, con algún elemento pesado, para que los rolls queden bien apretados.
- Fermentar por 90 minutos, hasta que la masa toque la plancha antiadherente.
- Hornear por 30 minutos a 200°C, con la plancha antiadherente y peso.
- Retirar del horno y sacar la plancha antiadherente y el peso. Continuar horneando por 15 minutos más hasta dorar.
- Dejar enfriar los rolls, luego hacer una pequeña incisión y rellenar con **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar** utilizando una manga.
- Fundir **Carat Decorcrem Blanco** en un bowl profundo y agregar el colorante rojo para obtener un rosa clarito.
- Bañar los Rolls sumergiéndolos en el bowl.
- Decorar con frambuesa liofilizada.

RENDIMIENTO

- **40 unidades de 160 g c/u aproximadamente.**

Tarta Multicereal

DE LIMÓN Y
FRAMBUESA



 Qué podés comunicar?	Infaltables Puratos
MASA  	Satin Multicereal

Tarta Multicereal

DE LIMÓN Y FRAMBUESA



INGREDIENTES

Base

Tegral Satin Multicereal	500 g
Harina de trigo 0000	125 g
Almidón de maíz	125 g
Manteca	200 g
Huevos	120 g

Relleno

Cremfil Silk Limón	1500 g
Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	500 g
Frambuesas liofilizadas	15 g
Hojas de menta	15 u

PROCEDIMIENTO

Base de tarta

- Colorar todos los ingredientes de la masa en la batidora y con ayuda de la paleta batir por 2 minutos hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar de 1 cm de alto aproximadamente. Fonzar tartaras del tamaño deseado.
- Hornear a 180°C con papel aluminio y algo de peso para evitar que se bajen los bordes. A los 10/15 minutos sacar el peso y completar la cocción hasta que esté dorada.

Relleno

- Colorar una capa fina de **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar** en la base de la tarta
- Colorar una capa de **Cremfil Silk Limón** sobre el relleno de frambuesa.
- Decorar con **Vivafil Frambuesa** utilizando una manga para realizar copos y finalizar con frambuesas liofilizadas y hojas de menta.

RENDIMIENTO

- 3 unidades de 1000 g c/u aproximadamente.

PURATIPS

- Podes reemplazar las frambuesas liofilizadas por frambuesas frescas.





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