

Easy Pan Blanco Tipo *Artesanal*



NUESTRO
SECRETO
mejor guardado

Easy Pan Blanco tipo artesanal

Premezcla al 40%.

- Rebanadas gruesas
- Orillas harinadas

Miga súper
húmeda

Textura
diferenciada

Frescura
prolongada

Sabor
único



Presentación: BOLSA 10 KG

Código: 4023705

Vida útil: 9 meses

Dosis de uso: 40% sobre la harina



Pan de molde tipo artesanal

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	2000 g
Easy Pan Blanco tipo Artesanal	800 g
Agua	1350 g
Levadura deshidratada Okedo Marrón	40 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida, hasta obtener una correcta red de gluten.
- Dividir la masa en piezas de 380 g.
- Formar y colocar en molde.
- Dejar fermentar por aproximadamente 120 minutos a 28°C con humedad relativa del 85%.
- Antes de hornear, rociar con agua y espolvorear con harina.
- Realizar un corte longitudinal en la superficie del pan.
- Hornear a 190°C por 25 minutos.
- Retirar del horno y desmoldar sobre rejillas para evitar condensación.
- Enfriar hasta que la temperatura del centro del pan esté a 34°C
- Rociar la superficie con conservante y luego envasar.

TIPS & TRUCOS

- Conservante: Disolver 10 g de Sorbato de potasio en 40 g de agua. Agregar la solución a 950 g de alcohol y colocarlo en un rociador.

RENDIMIENTO

- 11 panes de 380 g aproximadamente.

PURATIP

Te sugerimos que cortes rebanadas gruesas para mantener ese estilo artesanal que tanto le gusta a tus clientes!



Tortuga tipo artesanal

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	2000 g
Easy Pan Blanco tipo Artesanal	800 g
Agua	1400 g
Levadura deshidratada Okedo Marrón	40 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida. Hasta obtener una correcta red de gluten.
- Dividir la masa en bollos de 75 g.
- Formar y colocar en molde.
- Dejar fermentar por aproximadamente 120 minutos a 28°C con humedad relativa del 85%.
- Antes de hornear, rociar con agua, espolvorear con harina y realizar un corte longitudinal en la superficie del pan.
- Hornear a 210°C por 8 minutos.
- Retirar del horno y desmoldar sobre rejillas para evitar condensación.
- Enfriar hasta que la temperatura del centro del pan esté a 34°C
- Rociar la superficie con conservante y luego envasar.

TIPS & TRUCOS

- Conservante: Disolver 10 g de Sorbato de potasio en 40 g de agua. Agregar la solución a 950 g de alcohol y colocarlo en un rociador.

RENDIMIENTO

- 64 panes de 75 g aproximadamente.



Pan de panchos tipo artesanal

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	2000 g
Easy Pan Blanco tipo Artesanal	800 g
Agua	1400 g
Levadura deshidratada Okedo Marrón	40 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida. Hasta obtener una correcta red de gluten.
- Dividir la masa en piezas de 60 g.
- Formar y estibar en latas.
- Dejar fermentar por aproximadamente 120 minutos a 28°C con humedad relativa del 85%.
- Antes de hornear, rociar con agua, espolvorear con harina y realizar un corte longitudinal en la superficie del pan.
- Hornear a 210°C por 8 minutos.
- Retirar del horno y desmoldar sobre rejillas para evitar condensación.
- Enfriar hasta que la temperatura del centro del pan esté a 34°C
- Rociar la superficie con conservante y luego envasar.

TIPS & TRUCOS

- Conservante: Disolver 10 g de Sorbato de potasio en 40 g de agua. Agregar la solución a 950 g de alcohol y colocarlo en un rociador.

RENDIMIENTO

- 70 panes de 60 g aproximadamente.

Pebetes tipo artesanales

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	2000 g
Easy Pan Blanco tipo Artesanal	800 g
Agua	1400 g
Levadura deshidratada Okedo Marrón	40 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida. Hasta obtener una correcta red de gluten.
- Dividir la masa en piezas de 50 g.
- Formar y estibar en latas.
- Dejar fermentar por aproximadamente 120 minutos a 28°C con humedad relativa del 85%.
- Antes de hornear, rociar con agua, espolvorear con harina y realizar un corte longitudinal en la superficie del pan.
- Hornear a 210°C por 8 a 10 minutos.
- Retirar del horno y desmoldar sobre rejillas para evitar condensación.
- Enfriar hasta que la temperatura del centro del pan esté a 34°C
- Rociar la superficie con conservante y luego envasar.

TIPS & TRUCOS

- Conservante: Disolver 10 g de Sorbato de potasio en 40 g de agua. Agregar la solución a 950 g de alcohol y colocarlo en un rociador.

RENDIMIENTO

- 84 panes de 50 g aproximadamente.



Trenzas de queso tipo artesanales

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	2000 g
Easy Pan Blanco tipo Artesanal	800 g
Agua	1350 g
Levadura deshidratada Okedo Marrón	40 g
Manteca	100 g
Sal	10 g
Queso en hebras	500 g
Sunset Glaze	c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora. Excepto el queso.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida. Hasta obtener una correcta red de gluten.
- Incorporar el queso en velocidad lenta.
- Dividir la masa en piezas de 100 g.
- Formar las trenzas con tres piezas. Estibar.
- Dejar fermentar por aproximadamente 120 minutos a 28°C con humedad relativa del 85%.
- Antes de hornear, rociar con **Sunset Glaze**, espolvorear queso en hebras.
- Hornear a 190°C por 18 minutos.
- Retirar del horno y desmoldar sobre rejillas para evitar condensación.
- Enfriar hasta que la temperatura del centro del pan esté a 34°C
- Rociar la superficie con conservante y luego envasar.

TIPS & TRUCOS

- Conservante: Disolver 10 g de Sorbato de potasio en 40 g de agua. Agregar la solución a 950 g de alcohol y colocarlo en un rociador.

RENDIMIENTO

- 16 panes de 300 g aproximadamente.



Puratos del Uruguay S.A.

Ruta 8, Brig. Gral. J.A. Lavalleja 10451 | Montevideo | Uruguay

Teléfono: 0800-7500 | E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.uy

Seguinos en:

