puratos

Food Innovation for Good

RECETARIO**JULIO**

El mes de las juntadas con amigos

En Argentina, la pasión no se negocia, la llevamos en la sangre, en la cancha, en los boxes…
y también en la cocina.

Vas a encontrar recetas fáciles, ricas y pensadas para compartir. Porque si hay algo que sabemos hacer bien, además de alentar, es **cocinar con amor y disfrutar con amigos.**

puratos
Food Innovation for Good

JULIO ES EL MES DE LAS JUNTADAS CON AMIGOS
ROMPELA CON ESTOS TITULARES

EASY PAN DE PAPA

Premezcla al 20% **para elaborar panes de papa, ideal para hamburguesas, chips** y más variedades de panes soft.

BOLSA: 5 KG
COD.: 4021155

EASY PREPIZZA

Premezcla al 20% **para elaborar prepizzas de piezas livianas y de muy buen volumen**, con alto rendimiento; que además aporta flexibilidad a la elaboración final, ideal a la hora de empacar.

BOLSA: 10 KG
COD.: 4104177

EASY PAN DE QUESO

Premezcla al 100% **para elaborar panes de queso.** Apto para proceso congelado, crudo o pre cocido.

BOLSA: 5 KG
COD.: 4104176

EASY PANETTONE

Premezcla al 20% **para elaborar panes dulces, panettone, roscas y bollería en general.** Con Tecnología Soft'r Melting que aporta una textura diferenciadora, frescura prolongada, una rápida disolución en la boca, miga fibrosa, gran salto de horno y alto rendimiento.

BOLSA: 5 Kg
COD.: 4006243

LÍNEA PURAVITA

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

puratos
Food Innovation for Good

BAGEL

INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Spekkel	**200 g**
Agua	1000 g
Okedo Red	**30 g**
Sunset Glaze	**120 g**

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar a máquina 4 minutos en velocidad lenta y luego 5 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.
- Estirar con sobadora y bajarlo a 1 cm de espesor.
- Dejar descansar por 5 minutos sobre la mesada tapado con film y cortar en forma de bagel o bollar, dejar descansar 10 minutos y con el dedo realizar el agujero y llevar al molde o estibar sobre la placa enmantecada directamente.
- Llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Rociar los bagels con **Sunset Glaze**, diluido con un 10% de agua.
- Ingresar al horno con una temperatura de 200°C con 20 segundos de vapor inicial y cocinar por 10 minutos.

TIPS Y TRUCOS

- Para lograr el color dorado de la foto es esencial que rocies tus bagels con **Sunset Glaze.**

RENDIMIENTO

- **60 unidades de 50 g c/u aproximadamente.**

IDEAL PARA
EL ***TEAM F1***

puratos
Food Innovation for Good

MINI BURGUERS
de papa

INGREDIENTES

Base

Harina 000	1000 g
Easy Pan de Papa	**200 g**
Leche fluida	650
Okedo Marrón	**25 g**
Manteca	50 g
Spraylix	**c/n**
Sunset Glaze	**c/n**

PROCEDIMIENTO

Base

- Amasar 3 minutos en lenta y 7 minutos en rápida (o hasta conseguir la elasticidad deseada).
- Dividir las piezas en 40 g.
- Bollar y colocar en moldes para hamburguesas previamente engrasada con **Spraylix**. Aplastar levemente hasta cubrir la ¾ parte de la cavidad del molde.
- Fermentar por apróx.120 minutos, 28°C - 32°C, 85% HR.
- Rociar la superficie con **Sunset Glaze**.
- Hornear por 6 minutos a 230°C, sin vapor .
- Sacar del horno y desmoldar sobre rejillas para evitar condensación.

RENDIMIENTO

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

puratos
Food Innovation for Good

CHORI-PA

INGREDIENTES

Base

Easy Pan de Queso	**1000 g**
Queso	400 g
Huevos	400 g
Agua	400 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y con la ayuda de la paleta unir todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea.
- Formar pelotas de 70 g y luego darle una forma alargada de 7 cm aproximadamente.
- Hornear a 190°C por 25 minutos.
- Una vez frío cortar y rellenar con el chorizo bombón y criolla.

RENDIMIENTO

- **31 piezas de 70 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

PAN DE QUESO
Relleno

INGREDIENTES

Base

Easy pan de queso	**1000 g**
Queso	400 g
Huevos	400 g
Agua	400 g

Relleno

Jamón	1500 g
Queso	1500 g
Harina	150 g

Base

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y con la ayuda de una paleta unir todos los ingredientes hasta lograra una masa homogénea.

Relleno

- Cortar el jamón y queso en cuadraditos, pasarlos por harina.
- Tomar la bolita de pan de queso, ahuecarla y colocar en el centro el relleno.
- Cerrarla bien y hornear a 190°C por 15 minutos.

TIPS Y TRUCOS

- Para evitar que el queso quiera escapar por el pan de queso se aconseja envolver la pasta de relleno con una feta de jamón.

RENDIMIENTO

- **73 piezas de 50 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

SCON DE QUESO
Sandwich

INGREDIENTES

Base

Easy pan de queso	**500 g**
Harina	500 g
Queso	350 g
Huevos	100 g
Sal	12 g
Leche	80 g
Polvo de hornear	60 g
Manteca	400 g
Sunset Glaze	**100 g**

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar todo los ingredietes en una batidora y unir con paleta hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar de 1, 5 cm de espesor y cortar rectángulos de 8 cm por 12 cm de largo.
- Pincelar con **Sunzet Glaze** y llevar a un horno a 170°C por 20 minutos aproximadamente.
- Una vez fríos cortar al medio y rellenar con lo deseado.

RENDIMIENTO

- **15 unidades de 130 g c/u aproximadamente.**

IDEAL PARA EL ***TEAM F1***

puratos
Food Innovation for Good

MINI FOCACCIAS

INGREDIENTES

Base

Harina 000	1000 g
Easy Prepizza	**200 g**
Agua	900 g
O-tentic Durum	**48 g**
Aceite de oliva	70 g
Sal	10 g
Tomates cherries	c/n
Sal gruesa	c/n
Romero	c/n

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar en la amasadora la harina, la sal, **Easy Prepizza**, **O-tentic Durum** y ¾ partes del agua. Amasar los ingredientes a velocidad lenta por 3 minutos y luego a velocidad rápida por 8 minutos,
- Al inicio del amasado rápido ir incorporando el resto del agua de manera gradual.
- Una vez lograda la red de gluten incorporar el aceite de oliva. Amasar hasta integrar.
- Colocar la masa en una batea aceitada.
- Formar plegando la masa en tres.
- Dejar relajar 10 minutos y estirar con las manos hasta llegar a la totalidad del molde.
- Fermentar por 180 minutos a 32°C con humedad relativa del 85%.
- A mitad de la fermentación dar un pliegue.
- Aceitar la mesada y volcar la masa.
- Cortar piezas de 120 g aproximadamente con la ayuda de una espátula.
- Colocar en placas aceitadas y dejar fermentar por 15 minutos a temperatura ambiente.
- Rociar con aceite de oliva, colocar tomates cherries, sal gruesa y romero.
- Hornear a 220°C por 20 minutos aproximadamente.

RENDIMIENTO

- **18 unidades de 120 g c/u aproximadamente.**

IDEAL PARA EL ***TEAM F1***

puratos
Food Innovation for Good

PIZZA
Rolls

INGREDIENTES

Base

Harina 000	1000 g
Easy Prepizza	**200 g**
Agua	600 g
Okedo Roja	**15 g**
Aceite	50 g
Salsa de tomate	300 g
Muzzarella rallada	300 g
Albahaca	c/n

PROCEDIMIENTO

Base

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta por 2 minutos y luego a velocidad rápida por 8 minutos,
- Estirar la masa a 5 mm de espesor de forma rectangular.
- Untar con salsa de tomate.
- Cubrir con muzzarella rallada.
- Enrollar
- Cortar los rolls de 80 g aproximadamente.
- Estibar.
- Llevar a fermentar por 40 minutos a 32°C, con 85 % de humedad.
- Colocar más muzzarella rallada por encima de cada roll.
- Hornear a 200°C por 10 minutos.

RENDIMIENTO

- **30 unidades de 80 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

PAN BRIOCHE
con semillas

INGREDIENTES

Masa

Harina 000	600 g
Harina integral	400 g
Azúcar	200 g
Easy Panettone	**200 g**
Manteca	200 g
Agua	500 g
Huevos	150 g
Okedo Brown	**35 g**
Mix de semillas	150 g

Decoración

Sunset Glaze	**60 g**
Mix de semillas	120 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora excepto la manteca.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la manteca pomada.
- Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más aproximadamente hasta obtener una correcta red de gluten. Incorporar las semillas.
- Dividir la masa en piezas de 50 g y bollar.
- Colocar ocho bolitas por molde, en moldes previamente rociados con desmoldante **Spraylix**.
- Dejar fermentar por aproximadamente 120 minutos a 30°C con humedad del 85%.
- Antes de hornear, rociar con **Sunset Glaze** y decorar con semillas.
- Hornear a 180°C por 18 minutos.
- Retirar del horno y desmoldar sobre rejilla 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 Y TRUCOS

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

RENDIMIENTO

- **6 unidades de 430 g c/u aproximadamente.**

IDEAL PARA EL ***TEAM F1***

puratos
Food Innovation for Good

PIZZA Sticks

INGREDIENTES

Base

Harina 000	1000 g
Easy Prepizza	**200 g**
Agua	600 g
Okedo Roja	**15 g**
Salsa de tomate	300 g
Queso en hebras	300 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta por 2 minutos y luego a velocidad rápida por 8 minutos,
- Dividir la masa en dos.
- Estirar la masa a 3 mm de espesor de forma rectangular.
- Untar uno de ellos con salsa de tomate.
- Cubrir con el queso en hebras.
- Tapar con el otro rectángulo de masa.
- 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 churrinche, estibar, dejar fermentar 50 minutos a 28°C con 85% de humedad. Hornear a 200°C +/- 12 minutos.

RENDIMIENTO

- **96 unidades de 25 g c/u aproximadamente.**

puratos
Food Innovation for Good

FOSFORITOS
de Granos Andinos

INGREDIENTES

Base

Harina 000	500 g
Easy Puravita Granos Andinos	**500 g**
Agua	500 g
Okedo Roja	**15 g**
Mimetic 32	**500 g**
Azúcar	c/n

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar la harina, **Easy Puravita Granos Andinos**, agua y **Okedo Roja** 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 2 cm de espesor.
- Rociar la superficie con agua, colocar azúcar encima y pasar un palo de amasar para adherir.
- Cortar rectángulos de 8 x 4 cm y estibar, dejar fermentar 50 minutos a 28°C con 85% de humedad. Hornear a 200°C +/- 15 minutos.

RENDIMIENTO

- **40 unidades de 50 g c/u aproximadamente.**

IDEAL PARA EL ***TEAM F1***

puratos
Food Innovation for Good

TORTILLA
Multicereal

INGREDIENTES

Base

Harina 000	500 g
Easy Puravita Multicereal	**500 g**
Agua	480 g
O-tentic Durum	**20 g**
Aceite	100 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar la harina, **Easy Puravita Multicereal**, agua y **O-tentic Durum** y aceite en amasadora.
- Amasar 3 minutos en velocidad lenta y 7 minutos en velocidad rápida.
- Cortar piezas de 30 gr. Bollar.
- Dejar descansar por 30 minutos.
- Pasar por sobadora hasta lograr un espesor de 1,5 mm y forma circular.
- Cocinar en sartén bien caliente y limpia 1 minuto por lado.
- Inmediatamente después de cocinar colocar en bolsa plástica para que no pierda flexibilidad.

RENDIMIENTO

- **40 unidades de 50 g c/u aproximadamente.**

IDEAL PARA EL ***TEAM F1***

puratos
Food Innovation for Good

puratos

Food Innovation for Good

Seguinos en:

Puratos S.A. Argentina C.I.I.E.

Saavedra 2557 | (B16t10AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina

Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar