

EL ARTE DEL PAN



RECETAS PARA SANDWICHES DE AUTOR

Lo que marcará la gran diferencia
es la elección del mejor pan, y en eso
SOMOS EXPERTOS.

Ideas para potenciar la venta de panes gourmet



1 CARTEL CON SUGERENCIAS DE CONSUMO

UBICALO CERCA DEL PRODUCTO CON FRASES COMO:

“Tu pausa del mediodía merece algo mejor.”
“¿Home office? Resólvolo con un sándwich gourmet.”
“Ideal para tu brunch/picnic del finde”

2 DEGUSTACIÓN EN TIENDA

Durante las mañanas, ofrecé degustaciones para impulsar la venta en horarios de almuerzo.

3 SANDWICHES GOURMET ARMADOS EN EL MOMENTO

Ofrecé la posibilidad de que el cliente elija el pan que más le guste y combine con rellenos ya definidos.
Tip: no olvides que la tentación entra por los ojos, exhibí aunque sea un sándwich armado para tentar!

4 ACTIVACIÓN EN REDES SOCIALES

PUBLICA FOTOS DE LOS PANES CON FRASES COMO:

“¿Cuál elegís para tu almuerzo de hoy?”
“Panes que elevan tu sándwich sin complicarte.”

5 ALIANZA CON CAFETERÍAS O FIAMBRERÍAS

Ofrecé los panes como base para sus sándwiches especiales, destacando el diferencial usando etiquetas.



BAGUETTIN RÚSTICA



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Agua	700 g
O-tentic Durum	40 g
Sal	20 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 4 minutos a baja velocidad y 8 minutos a alta velocidad hasta lograr una correcta red de gluten.
- Retirar la masa de la amasadora, dejar reposar 30 minutos en bloque.
- Cortar la masa en piezas de 100 g y bollarlas suavemente en forma alargada.
- Dejar reposar los bollos por espacio de 10 minutos bien tapados
- Armar baguettes y estibarlas en bandejas acanaladas o en tablas con tendillos.
- Fermentar a temperatura ambiente durante 90 minutos aproximadamente.
- Opcionalmente fermentar en cámara a 32°C con 85% de HR durante 75 minutos.
- Espolvorear harina sobre la superficie y realizar los cortes tradicionales.
- Hornear con vapor inicial a 250°C durante 5 minutos y reducir la temperatura hasta 230°C por 25 minutos hacia el final del proceso.
- Abrir el tiraje 5 minutos antes de finalizar.

RENDIMIENTO

- **17 unidades de 100 g c/u aproximadamente.**

BAGEL NÓRDICO



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Puravita Centeno	200 g
Agua	1000 g
Levadura 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.**

MULTICEREAL



INGREDIENTES

Masa

Easy Puravita Multicereal Plus	1000 g
Levadura Okedo Brown	30 g
Harina 000	1000 g
Agua	900 g
Sunset Glaze (Decoración)	120 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 4 minutos a velocidad lenta, luego incorporar la esponja y seguir amasando en velocidad rápida por 4 minutos más hasta lograr una red de gluten homogénea y elástica.
- Cortar piezas de 400 g, enrollar.
- Colocar en moldes de pan con el cierre hacia abajo. Opcionalmente rebosar por semillas de girasol.

Fermentación

- Fermentar aproximadamente 90 minutos a 30°C a 85 % de humedad.

Cocción

- Rociar la superficie con **Sunset Glaze**.
- Llevar a un horno a 180°C por 25/30 minutos aproximadamente.

RENDIMIENTO

- 7 piezas de 400 g c/u aproximadamente.

FOCACCIA



INGREDIENTES

Masa

Harina	1000 g
Agua	720 g
Sal	22 g
O-tentic Durum	40 g
Aceite de oliva	100 g
Romero fresco	c/n
Tomates cherry	c/n
Sal gruesa	30 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar la harina, la sal, **O-tentic** y tres cuartas partes del total del agua.
- Amasar 3 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida.
- Al comienzo del amasado rápido ir incorporando lentamente el resto del agua.
- Una vez formada la red de gluten incorporar la mitad del aceite de oliva. Amasar hasta integrar.
- Colocar porciones de masa de 260 g.
- 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%.
- Antes de hornear marcar la masa con los nudillos, cubrir con el resto del aceite de oliva, sal, romero y tomates cherries.
- Hornear a 180°C por 25 minutos aproximadamente.

RENDIMIENTO

- **7 unidades de 260 g c/u aproximadamente.**

BRIOCHE



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panettone	200 g
Agua	500 g
Levadura Okedo Brown	50 g
Huevos	150 g
Azúcar	200 g
Manteca	200 g

Solución de Brillo

Sunset Glaze	70 g
Agua	14 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar en velocidad lenta 4 minutos y en velocidad rápida 8 minutos.
- La temperatura final de la masa no debe superar los 25° C.
- Dejar descansar 10 minutos.
- Dividir piezas de 60 gr, bollar y colocarlos en moldes de hamburguesas.
- Fermentar por 120 minutos a 30° C con 80% de humedad.
- Al finalizar la fermentación, pulverizar con solución de brillo **Sunset Glaze**.
- Hornear a 200° C durante 10 minutos.

RENDIMIENTO

- 38 unidades de 60 g c/u aproximadamente.

PEBETITOS TIPO ARTESANAL



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	2000 g
Easy Pan Blanco tipo Artesanal	800 g
Agua	1400 g
Levadura Okedo Brown	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 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 en un rociador.

RENDIMIENTO

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

SCON DE QUESO



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 **Sunset 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.

BUN DE PAPA



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Pan de Papa	200 g
Leche fuida	650 g
Levadura Okedo Brown	25 g
Manteca	50 g

Solución de Brillo

Sunset Glaze	55 g
Agua	11 g

TIPS Y TRUCOS

- Para reducir los costos de esta receta, podés reemplazar la leche por agua y la manteca por margarina 100% vegetal. Con estos cambios, además de hacerla más accesible, tus panes serán aptos para una alimentación plant based o vegana.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar 3 minutos en velocidad lenta y 7 minutos en rápida (o hasta conseguir la elasticidad deseada).
- Dividir las piezas en 60 g.
- Bollar y colocar en moldes para hamburguesas previamente engrasados con **Spraylix**. Aplastar levemente hasta cubrir las 3/4 partes de la cavidad del molde.
- Fermentar por aproximadamente 120 minutos, 28°C, 85% HR.
- Rociar la superficie con solución de brillo **Sunset Glaze**.
- Hornear por 8 minutos a 230°C. Sin vapor.
- Sacar 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.

RENDIMIENTO

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



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

Saavedra 2557 | (B16†10AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina

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

Síganos en:

