

RECETARIO **EASY PANES BLANDOS**

De lo clásico
a lo creativo



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: 4104196

Con solo un 20% de **Easy Panes Blandos**, lograrás panes suaves, esponjosos y duraderos, **sin complicaciones!**



Con una BOLSA podés realizar:
230 un. de 400 g ó 1540 un. de 60 g

**PRODUCTO
100%
PERSONALIZABLE**
¡Dale tu toque
personal para
diferenciarte!

ÓPTIMO DESARROLLO Y VOLUMEN

Brinda un volumen **extraordinario**, lo cual te permite cortar piezas más livianas y así obtener mayor rendimiento.



FRESCURA PROLONGADA

Con **enzimas de frescura** que mantienen la suavidad de tus panes por mucho más tiempo!



CONSERVANTE INCLUIDO

Está formulado con **conservante antimoho**, sin embargo se sugiere utilizar **conservante de superficie** para extender vida útil.



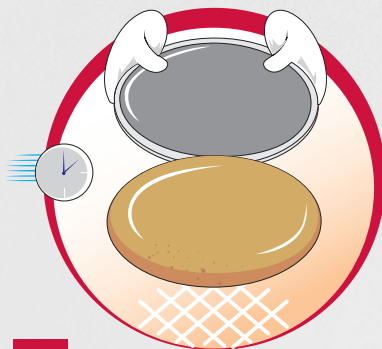
PURATIP 1

EXTENDÉ LA VIDA ÚTIL DE TUS PANES

EASY PANES BLANDOS está formulado con **conservante antimoho**, sin embargo, para que tus piezas se mantengan frescas por más días **te recomendamos envasarlas** siguiendo el siguiente paso a paso:

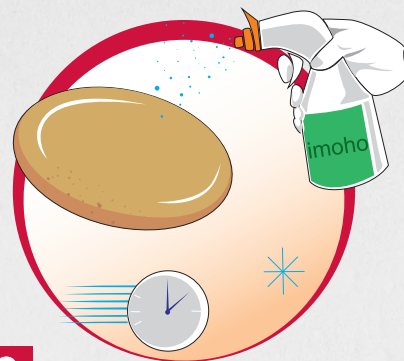
¿Cómo preparar el **conservante** de superficie?

- Para preparar 1 litro, disolver 10 g de sorbato de potasio en 40 g de agua.
- Luego agregar a 950 ml de alcohol y mezclar.
- Colocar la solución en un rociador.



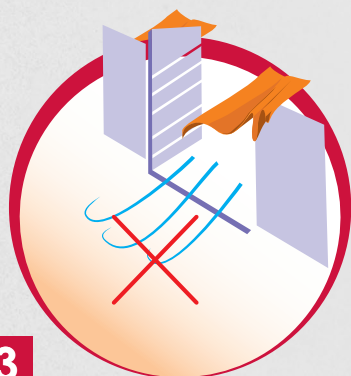
1

Si usa moldes, los productos se deben desmoldar en el instante que se sacan del horno para evitar la condensación del producto. Colocar sobre rejillas previamente higienizadas y desinfectadas con alcohol.



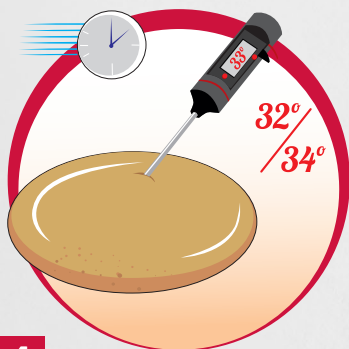
2

Rociar todo el producto con la solución antimoho inmediatamente al salir del horno y dejar enfriar.



3

Dejar enfriar en un lugar libre de corrientadas y polvo.



4

El momento ideal del empackado es cuando el centro de la pieza llegó a 32-34° C (se recomienda usar un termómetro pincha carne). Evitar que la temperatura baje más de lo recomendado para que no se contamine ni seque el producto.



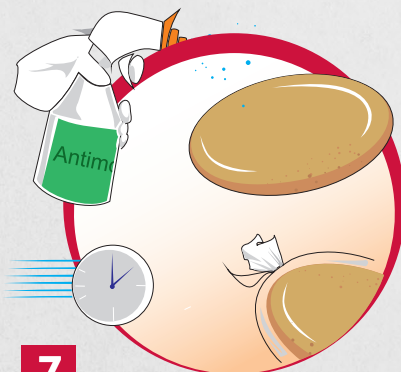
5

Higienizarse las manos y desinfectárselas con alcohol; o utilizar guantes descartables limpios.



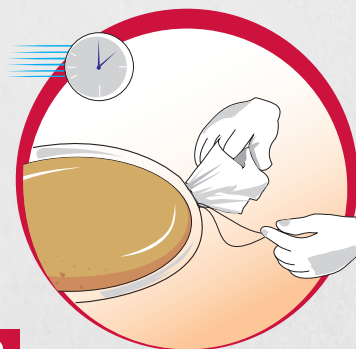
6

El sector y mesadas en donde se va a empackar deben estar limpios y desinfectados. Desinfectar con alcohol.



7

Antes de colocar las piezas dentro del empaque rociar toda la superficie de las piezas con solución antimoho.



8

Empacar y cerrar rápidamente el envase. Se recomienda termosellar la bolsa.

RECETA CLÁSICA

Pan de molde, hamburguesas o panchos



INGREDIENTES

MASA

	g	%
Easy Panes Blandos	200	20
Harina de trigo 000	1000	100
Levadura Okedo Brown (seca)	25	2,5
Agua	600	60
MASA TOTAL	1825	

Doradura

	g	%
Sunset Glaze	50	100
Agua	10	20

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar todos los ingredientes en una amasadora espiral.
- Comenzar el amasado con 5 minutos de velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida, incorporando el agua gradualmente hasta lograr una correcta red de gluten.
- Dejar descansar en bloque por 10 minutos.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 26°C.

Armado

- Dividir el amasijo y realizar bollos de 60 g para el caso de las hamburguesas y 460 g para el caso de panes de molde.
- Disponer los bollos en latas hamburgueseras o en los moldes elegidos, previamente rociados con **Spraylix**. En el caso de no usar molde dejar una separación de 2 cm entre sí.

Fermentación

- Fermentar 60 minutos a 30°C y 80% R.H.
- Retirar una vez que hayan duplicado su volumen.
- Rociar con solución de **Sunset Glaze**.

Cocción

- Hornear a 220°C sin vapor por 10 minutos para panes pequeños, y por 25 minutos aproximadamente para panes de moldes.

RENDIMIENTO

- 30 unidades de 60 g ó 4 unidades de 450 g aproximadamente.

PAN ACORDEÓN al pesto



INGREDIENTES

1er masa	g	%
Easy Panes Blandos	200	20
Harina de trigo 000	1000	100
Levadura Okedo Brown (seca)	30	3
Agua	600	60
MASA TOTAL	1830	

2da masa con espinaca	g	%
Easy Panes Blandos	200	20
Harina de trigo 000	1000	100
Polvo de espinaca deshidratada	60	6
Levadura Okedo Brown (seca)	30	3
Agua	600	60
MASA TOTAL	1890	

Extras	g
Pesto de albahaca	500
Sunset Glaze	60

PROCEDIMIENTO

Amasado (Igual para ambas masas)

- Colocar todos los ingredientes en una amasadora espiral.
- Comenzar el amasado con 5 minutos de velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida, incorporando el agua gradualmente hasta lograr una correcta red de gluten.
- Dejar descansar en bloque por 10 minutos.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 26°C.

Armado (ver fotos en la siguiente página)

- Dividir ambas masas en bollos de 225 g y estirarlos en forma rectangular.
- Colocar el pesto sobre el rectángulo de masa blanca y, encima, disponer el rectángulo de masa con espinaca.
- Luego cortar tiras de 2 cm de ancho a lo ancho del rectángulo, dejando 2 cm sin cortar en el borde superior (para mantenerlas unidas).
- Girar todas las tiras hacia el mismo lado, en forma de "tirabuzón".
- Enrollar toda la pieza dejando las torzadas a la vista, colocar en moldes para pan previamente rociados con **Spraylix**.

Fermentación

- Fermentar 60 minutos a 30°C y 80% R.H.
- Una vez finalizada la fermentación, pulverizar con solución de **Sunset Glaze**.

Cocción

- Hornear a 180°C sin vapor por 25-30 minutos.

RENDIMIENTO

- 8 unidades de 500 g c/u aproximadamente.

PASO A PASO

PAN ACORDEÓN

al pesto



PAN JIRAFA



INGREDIENTES

Masa	g	%
Easy Panes Blandos	200	20
Harina de trigo 000	1000	100
Levadura Okedo Brown (seca)	30	3
Agua	600	60
MASA TOTAL	1830	

Decoración

	g
Cacao en polvo amargo	30

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar todos los ingredientes en una amasadora espiral.
- Comenzar el amasado con 5 minutos de velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida, incorporando el agua gradualmente hasta lograr una correcta red de gluten.
- Dejar descansar en bloque por 10 minutos.
- Al momento de retirar de la amasadora, la temperatura de la masa no debe superar los 26°C.

Armado

- Dejar dos tercios de la masa en la amasadora y agregarle el cacao amargo hidratado previamente en agua.
- Amasar hasta lograr homogeneidad.
- Dividir la masa oscura en bollos de 40 g y estirar en forma de cilindros. El largo de los cilindros debería ser del largo de los moldes a usar.
- Luego disponer de bollos de 10 g de masa blanca estirados en forma rectangular.
- Envolver cada cilindro de masa oscura con el rectángulo de masa blanca.
- Estibar 7 de estos cilindros dentro de moldes previamente rociados con **Spraylix**, formando una pirámide.

Fermentación

- Fermentar 60 minutos a 30°C y 80% R.H.
- Una vez que la masa llegue al borde del molde, tapar y retirar de la fermentadora.

Cocción

- Hornear a 180°C sin vapor por 25-30 minutos.

RENDIMIENTO

- 4 unidades de 450 g c/u aproximadamente.

PAN RAINBOW



INGREDIENTES

Masa	g	%
Easy Panes Blandos	200	20
Harina de trigo 000	1000	100
Levadura Okedo Brown (seca)	30	3
Agua	600	60
MASA TOTAL	1830	

Coloración	g
Colorante rojo	2
Colorante rosa	2
Colorante naranja	2
Colorante verde	2
Colorante amarillo	2
Colorante celeste	2

Doradura	g	%
Sunset Glaze	30	100
Agua	6	20

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar todos los ingredientes en una amasadora espiral.
- Comenzar el amasado con 5 minutos de velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida, incorporando el agua gradualmente hasta lograr una correcta red de gluten.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 26°C.

Armado

- Dividir el amasado en seis partes y comenzar a incorporar los colorantes en cada amasado, amasando hasta lograr un color uniforme y una textura homogénea en cada masa.
- Dividir las masas coloreadas en bollos de 75 g y estirarlos.
- Superponer un rectángulo de cada color, adhiriéndolos con agua y dejando un centímetro de diferencia en el borde superior entre cada color.
- Enrollar la pieza y colocarla en moldes previamente rociados con **Spraylix**.

Fermentación

- Fermentar 60 minutos a 30°C y 80% R.H.
- Una vez finalizada la fermentación, pulverizar con solución de **Sunset Glaze**.

Cocción

- Hornear a 180°C sin vapor por 25 - 30 minutos.

RENDIMIENTO

- 4 unidades de 450 g c/u aproximadamente.

SLIDERS de papa



INGREDIENTES

Masa	g	%
Easy Panes Blandos	200	20
Harina de trigo 000	1000	100
Escamas de papa	60	6
Levadura Okedo Brown (seca)	30	3
Agua	700	70
MASA TOTAL	1990	

Doradura	g	%
Sunset Glaze	60	100
Agua	18	30

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar todos los ingredientes en una amasadora espiral.
- Comenzar el amasado con 5 minutos de velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida, incorporando el agua gradualmente hasta lograr una correcta red de gluten.
- Dejar descansar en bloque por 10 minutos.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 26°C.

Armado

- Dividir el amasado en piezas de 60 g y formar bollos uniformes.
- Colocarlos sobre latos dejando una separación de 3 a 4 cm entre cada pieza para permitir un correcto desarrollo durante la fermentación.

Fermentación

- Fermentar 60 minutos a 30°C y 80% R.H.
- Una vez finalizada la fermentación, pulverizar con solución de **Sunset Glaze**.

Cocción

- Hornear a 180°C sin vapor por 18 minutos.

RENDIMIENTO

- 34 unidades de 60 g c/u aproximadamente.

PANES de calabaza



INGREDIENTES

Masa	g	%
Easy Panes Blandos	200	20
Harina de trigo 000	1000	100
Pure deshidratado de zapallo	60	6
Colorante naranja	0,5	0,05
Levadura Okedo Brown (seca)	30	3
Agua	650	65
MASA TOTAL	1941	

Doradura	g
Sunset Glaze	100

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar todos los ingredientes en una amasadora espiral.
- Comenzar el amasado con 5 minutos de velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida, incorporando el agua gradualmente hasta lograr una correcta red de gluten.
- Dejar descansar en bloque por 10 minutos.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 26°C.

Armado

- Dividir el amasijo y formar bollos de 150 g.
- Colocar 4 hilos cruzados sobre latas y disponer cada bollo encima de ellos.
- Atar suavemente los hilos alrededor de cada pieza para dar forma de calabaza.
- Distribuir los bollos dejando superficie/espacio entre si para facilitar su desarrollo durante la fermentación.
- Con pedazos de masa restante realizar un cavito para utilizar como decoración final de cada calabaza.

Fermentación

- Fermentar 60 minutos a 30°C y 80% R.H.
- Una vez que la masa haya duplicado su volumen, retirar y pulverizar con **Sunset Glaze**.

Cocción

- Hornear a 180°C sin vapor por 15 minutos.
- Retirar los hilos y colocar el cabito encima de cada calabaza.

RENDIMIENTO

- 13 unidades de 150 g c/u aproximadamente.

HAMBURGUESAS

telas de araña



INGREDIENTES

MASA	g	%
Easy Panes Blandos	200	20
Harina 000	1000	100
Carbon activado	60	6,0
Levadura Okedo Brown (seca)	30	3,0
Agua	600	60
MASA TOTAL	1890	

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar todos los ingredientes en una amasadora espiral.
- Comenzar el amasado con 5 minutos de velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida, incorporando el agua gradualmente hasta lograr una correcta red de gluten.
- Dejar descansar en bloque por 10 minutos.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 26°C.

Armado

- Dividir el amasado y realizar bollos de 90 g.
- Disponer los bollos en latas hamburgueseras previamente rociadas con **Spraylix**.

Fermentación

- Fermentar a 60 minutos a 30°C y 80% R.H.
- Retirar una vez que hayan duplicado su volumen.

Decoración

- Apoyar un sténxil o carpeta de crochet sobre la superficie de cada hamburguesa, rociar ligeramente con agua y espolvorear harina para formar el diseño deseado.

Cocción

- Hornear a 180°C sin vapor por 10 minutos.

RENDIMIENTO

- 21 unidades de 90 g c/u aproximadamente.

FIGACITAS de manteca



INGREDIENTES

Masa	g	%
Easy Panes Blandos	200	20
Harina de trigo 000	1000	100
Manteca	100	10
Levadura Okedo Brown (seca)	30	3
Agua	550	55
MASA TOTAL	1880	

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en una amasadora espiral.
- Comenzar el amasado con 5 minutos de velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida, incorporando el agua gradualmente hasta lograr una correcta red de gluten.
- Dar de 2 a 3 vueltas de sobadora hasta obtener un rectángulo uniforme.
- Luego, bajar la masa a 1,5 cm de altura, colocarla sobre el mesón, cubrirla dejándola reposar durante 15 minutos aproximadamente.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 26°C.

Armado

- Cortar la masa con cortante n°6 y estivar las piezas sobre una placa previamente rociada con **Spraylix**; procurar que queden en contacto entre sí.

Fermentación

- Fermentar 60 minutos a 30°C y 80% R.H.
- Retirar una vez que las piezas hayan duplicado su volumen.
- Fundir manteca y aplicar con pincel.

Cocción

- Hornear a 200°C sin vapor por 12 minutos.
- Al finalizar la cocción, pincelar la superficie de las figacitas con manteca fundida para aportar brillo y suavidad.

RENDIMIENTO

- 80 unidades de 23 g c/u aproximadamente.

PAN de leche



INGREDIENTES

Masa	g	%
Easy Panes Blandos	200	20
Harina de trigo 000	1000	100
Azúcar	100	10
Levadura Okedo Brown (seca)	30	3
Leche	600	60
MASA TOTAL	1930	
Doradura	g	
Sunset Glaze	100	
Crema Pastelera	g	%
Cremy 4x4	400	40
Leche	1000	100
Decoración post cocción	g	
Brillo Multiusos	400	
Agua	100	
Azúcar grana	200	

RENDIMIENTO

- 25 unidades de 75 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar todos los ingredientes en una amasadora espiral.
- Comenzar el amasado con 5 minutos de velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida, incorporando el agua gradualmente hasta lograr una correcta red de gluten.
- Dejar descansar en bloque por 10 minutos.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 26°C.

Armado

- Dividir el amasijo y formar bollos de 75 g.
- Disponer de latas rociadas con **Spraylix** y ubicar los bollos de masa.

Crema Pastelera

- Mezclar **Cremy 4x4** con la leche hasta obtener una textura firme y homogénea.
- Colocar en una manga con boquilla rizada y conservar en cámara de frío hasta su utilización.

Fermentación

- Fermentar 60 minutos a 30°C y 80% R.H.
- Retirar una vez que dupliquen su volumen y pulverizar con solución de **Sunset Glaze**.
- Con una manga y una boquilla rizada, aplicar un pompón de crema pastelera en el centro de cada bollo.
- En el caso de querer rellenar con dulce de leche, realizarlo post-cocción.

Cocción

- Hornear a 200°C sin vapor por 12 minutos.

Decoración post cocción

- Fundir **Brillo Multiusos** a 90°C añadir el agua y aplicar con pincel.
- Finalizar con azúcar grana.

ROSQUITAS

tipo Pretzel



INGREDIENTES

Masa	g	%
Easy Panes Blandos	200	20
Harina de trigo 000	1000	100
Levadura Okedo Brown (seca)	5	0,5
Agua	500	50
MASA TOTAL	1705	

Solución de bicarbonato	g
Agua	500
Bicarbonato de sodio	25

Decoración final	g
Sal entrefina	50
Semillas de sésamo	100

PROCEDIMIENTO

Amasado

- Colocar todos los ingredientes en una amasadora espiral.
- Comenzar el amasado con 5 minutos de velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida, incorporando el agua gradualmente hasta lograr una correcta red de gluten.
- Dejar descansar en bloque por 15 minutos.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 26°C.

Armado

- Dividir el amasijo y formar bollos de 150 g.
- Estirar y dar la forma deseada.

Fermentación

- Fermentar tapados 30 minutos a temperatura ambiente.
- Llevar a cámara de frío por 60 minutos.
- Retirar del frío y pulverizar cada pretzel con la solución de bicarbonato, decorar con la sal entrefina y las semillas de sésamo.

Cocción

- Hornear a 220°C sin vapor por 12 minutos.

RENDIMIENTO

- 11 unidades de 150 g c/u aproximadamente.



Seguinos en:



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

Saavedra 2557 | (B1610AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina

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