

TEMPORADA DE GRANOS Y SEMILLAS



RECETAS PARA ACOMPAÑAR

UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE



puratos

Food Innovation for Good

Puravita



La gama de mixes de panadería más saludable del mercado.



MIGA OSCURA



Multicereal Plus

Pan oscuro con masa madre, lino, avena, mijo, sésamo negro, girasol y sésamo blanco.



Centeno

Pan de centeno con masa madre, su gran aporte de fibras ayuda a sentirnos saciados por más tiempo.



Salvado

Pan con salvado de trigo y masa madre.



Salvado Sin Sal

Pan con salvado de trigo sin sal agregada.

MIGA BLANCA



Granos Andinos

Pan blanco con masa madre, chía, quínoa, mijo, sésamo negro, girasol, lino.



Spekkel

Pan blanco con masa madre, sésamo blanco, lino, avena, girasol.

SABÍAS QUE?

74%
ARGENTINOS

Prefieren opciones más sanas para no tener que resignar ocasiones o momentos de consumo.



¿Por qué elegir PURAVITA?



Beneficios para el día a día



PAZ MENTAL

Contienen la mejor tecnología enzimática para panes soft: **tolerancia al proceso, + salto de horno, + frescura y textura excepcional.**



PRACTICIDAD

Olvidate de comprar las semillas por separado, optimizá tus tiempos y reducí fallas!



VERSATILIDAD

Podés realizar panes de molde, marineras, bollería, pan dulce y combinarla con **O-tentic** para panes rústicos.

Beneficios de las elaboraciones



REDUCIDA EN SODIO

Los productos elaborados con Puravita contienen un **25% menos de sodio** que la misma receta preparada de manera tradicional. Sin embargo, no vas a notar falta de sabor: gracias a la masa madre, logramos un perfil intenso y característico que tus clientes van a amar!



CON MASA MADRE

Cada variedad contiene una masa madre única, que brinda un sabor único y delicioso.



FUENTE DE FIBRA

Gracias a que contienen una gran variedad de semillas y granos enteros.

COMUNICÁ
ESTOS BENEFICIOS
EN TU MOSTRADOR!



Soluciones Dulces

SABOR, SALUD Y BIENESTAR



LÍNEA SATIN

Premezclas para budines, muffins y tortas húmedas, **sin conservantes, colorantes ni sabores artificiales.**



- **SATIN SIN AZÚCAR**
Sabor vainilla sin azúcar agregada y fuente de fibras.
- **SATIN PLANT BASED**
100% de origen vegetal
- **SATIN MULTICEREAL**
Con harina integral y 4 semillas: girasol, lino, avena y sésamo blanco.

COMPLEMENTOS PERFECTOS



- **SUNSET GLAZE**
Preparado líquido a base de proteínas vegetales para abrillantar productos horneados dulces y salados.



- **TOPFIL MANZANA**
Relleno con 65% de manzana para repostería y confitería. Con manzanas de la Patagonia.

LÍNEA CARAT



- **SUPERCREM MANÍ**
Relleno cremoso a base de maní para productos de confitería. Es 100% de origen vegetal, SIN TACC y sin colorantes ni sabores artificiales.



- **COVERLUX PLANT BASED**
Baño de repostería con leche de coco. Ideal para moldear y bañar. 100% de origen vegetal.



- **COVERLUX SEMIAMARGO SIN AZÚCAR**
Baño de repostería semiamargo sin azúcar agregada, con ingredientes 100% de origen vegetal. Intenso sabor a cacao.



Pan de molde blanco

SPEKKEL



¿Qué podés comunicar?



Infaltables **Puratos**



CONTIENE
MASA MADRE



FUENTE
DE FIBRA



REDUCIDO
EN SAL

Easy Puravita Spekkel

Pan de molde blanco



SPEKKEL



RENDIMIENTO

•4 unidades de 380 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa

Easy Puravita Spekkel	500 g
Harina de trigo 000	500 g
Levadura Deshidratada Okedo Brown	15 g
Agua	500 g

Decoración

Sunset Glaze	48 g
Semillas de girasol	120 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- 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.



Pan de molde negro



MULTICEREAL PLUS



¿Qué podés comunicar?



Infaltables **Puratos**



CONTIENE
MASA MADRE



FUENTE
DE FIBRA



REDUCIDO
EN SAL

Easy Puravita Multicereal Plus

Pan de molde negro

MULTICEREAL PLUS

RENDIMIENTO

•4 unidades de 380 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Masa

Easy Puravita Multicereal Plus	500 g
Harina de trigo 000	500 g
Levadura Deshidratada Okedo Brown	15 g
Agua	480 g

Decoración

Sunset Glaze	48 g
Semillas de girasol	120 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar en máquina 4 minutos en velocidad lenta, 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.



Crackers

OLIVA & HIERBAS 



¿Qué podés comunicar?



Infaltables **Puratos**



Easy Puravita Granos Andinos

Crackers

OLIVA & HIERBAS



RENDIMIENTO

- 2 kg de crackers aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1000 g
Easy Puravita Granos Andinos	500 g
Levadura Deshidratada Okedo Roja	10 g
Aceitunas trituradas	100 g
Agua	450 g
Mix de hierbas (tomillo y ajo en polvo)	10 g

Decoración

Sunset Glaze	48 g
Semillas de sésamo	c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar 3 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida hasta conseguir una masa homogénea.
- Pasar la masa por la sobadora hasta lograr que tenga una textura lisa y sedosa.
- Estirar hasta llegar a un espesor de 4 mm, picar y cortar con la forma deseada.
- Colocar sobre placa previamente rociada con **Spraylix**.
- Fermentar a 30° durante 45 minutos.
- Pulverizar con solución de **Sunset Glaze** y decorar con semillas de sésamo o hierbas a gusto.
- Hornear a 200°C durante 10 minutos.



Flatbread



¿Qué podés comunicar?



Infaltables **Puratos**



Easy Puravita Salvado
O-Tentic Durum

Flatbread

RENDIMIENTO

- 17 unidades de 200 g c/u aproximadamente.



INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1000 g
Easy Puravita Salvado	1000 g
O-Tentic Durum	80 g
Sal	10 g
Agua helada	1200 g
Aceite de oliva	200 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes secos en la amasadora con el 50% del agua, comenzar a amasar 4 minutos en velocidad lenta, mientras se va incorporando gradualmente el otro 50% de agua.
- Amasar 13 minutos más en velocidad rápida y agregar el aceite de oliva, amasar 2 minutos más hasta obtener una masa elástica.
- Fermentar en bloque por 60 minutos.
- Enharinar la mesada, volcar la masa y estirla sin desgasificar. Cortar piezas rectangulares de aproximadamente 200 g.
- Fermentar durante 20 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Colocar en el centro los topping deseados.
- Hornear a 230°C durante 15 minutos con vapor.



Marineras

MEDITERRÁNEAS



¿Qué podés comunicar?



Infaltables **Puratos**



Easy Puravita Spekkel

Marineras

MEDITERRÁNEAS



RENDIMIENTO

- 3,3 kg de marineras aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1000 g
Easy Puravita Speckel	1000 g
Levadura Deshidratada Okedo Roja	10 g
Sal	10 g
Agua helada	1100 g
Aceite de oliva	80 g
Tomates secos (hidratados)	100 g
Albahaca fresca picada	20 g



PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar 3 minutos en velocidad lenta y 7 minutos en velocidad rápida hasta conseguir una masa homogénea.
- Dejar fermentar en bloque y tapado durante 40 minutos.
- Dar 5 pliegues simples.
- Estirar a 4 mm aproximadamente, cortar en formato circular y pinchar para evitar que se inflen.
- Dejar fermentar por 15 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Cocinar en horno a 200°C durante 15 minutos.



Hogaza multicereal

CON AVELLENAS, MIEL
Y CIRUELAS



¿Qué podés comunicar?



Infaltables **Puratos**



Easy Puravita Multicereal Plus

Hogaza multicereal

CON AVELLANAS, MIEL
Y CIRUELAS



RENDIMIENTO

• 7 unidades de 480 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1000 g
Easy Puravita Multicereal Plus	1000 g
Sal	10 g
O-Tentic Durum	80 g
Agua helada	1000 g
Miel	120 g
Avellanas tostadas	100 g
Ciruelas pasas picadas	100 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes secos en la amasadora, la miel y el 50% del agua; comenzar a amasar 3 minutos en velocidad lenta, mientras se va incorporando gradualmente el otro 50% de agua. Amasar 12 minutos más en velocidad rápida.
- Incorporar las avellanas tostadas y las ciruelas pasas picadas y amasar durante 2 minutos más en velocidad rápida.
- Dejar fermentar en bloque y tapado durante 30 minutos.
- Cortar piezas de 480 g y bollar dando tensión.
- Pulverizar los panes con agua y espolvorear cada pieza con harina.
- Fermentar durante 50 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Cocinar en horno a 225°C con vapor, durante 25 minutos.



Muffins

MARMOLADOS
SIN AZÚCAR



¿Qué podés comunicar?

 Infaltables **Puratos**



Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar
Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar

Muffins

MARMOLADOS SIN AZÚCAR



RENDIMIENTO

- 24 unidades de 80 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Cacao amargo	20 g
Agua extra	20 g
Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar	100 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar **Tegral Satin Cream Cake Sin Azúcar**, aceite, huevos y agua en la batidora y con ayuda de la paleta batir por 2 minutos a velocidad media.
- Dividir la mezcla en dos y a una de ellas agregarle el cacao previamente disuelto en el agua "extra" y mezclar hasta incorporar.
- Agregar el **Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar**.
- Verter en el pirotin elegido 40 g del batido de vainilla y luego 40 g del de chocolate. Mezclar apenas para que quede marmolado.
- Hornear a 180°C por 25-30 minutos o hasta que, al clavar un palillo, este salga seco.



Lingote de maní

PLANT BASED 



¿Qué podés comunicar?



Infaltables **Puratos**



Tegral Satin Plant Based
Carat Supercrem Maní
Carat Coverlux Semiamargo

Lingote de maní

PLANT BASED 



RENDIMIENTO

- 19 unidades de 150 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Masa

Tegral Satin Plant Based	1000 g
Agua	470 g
Aceite	220 g

Crumble

Harina de trigo 000	150 g
Margarina	100 g
Azúcar	150 g
Carat Supercrem Maní	200 g
Maní picado	100 g

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	300 g
Aceite	30 g
Maní picado	150 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar **Tegral Satin Plant Based**, aceite y agua en la batidora y con ayuda de la paleta batir por 2 minutos a velocidad media.
- Verter toda la preparación en molde de 30 x 40cm y reservar.

Crumble

- Hacer un crumble con la harina, la margarina y el azúcar hasta lograr un arenado fino, luego agregar el maní picado e integrar.
- Sobre el batido de Satin, colocar picos de **Carat Supercrem Maní** y por arriba el crumble.

Horneado y decoración

- Hornear a 180°C por 40-45 minutos.
- Dejar enfriar, cortar en porciones rectangulares y dejar enfriar por completo (ayudarse de la heladera o freezer para acelerar el proceso)
- Fundir el **Carat Coverlux Semiamargo**, agregar el aceite y luego incorporar el maní picado. Reservar en un bowl.
- Sumergir los lingotes en el bowl, de forma que quede bañado solamente la parte de debajo
- Dejar solidificar sobre folex o papel manteca.

Banoffee

MULTICEREAL



¿Qué podés comunicar?



Infaltables **Puratos**



Tegral Satin Multicereal

Banoffee

MULTICEREAL



RENDIMIENTO

- 3 unidades de 750 g c/u aproximadamente.

INGREDIENTES

Base

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

Relleno

Dulce de Leche Repostero Puratos	500 g
Banana	400 g
Ambiente Nata	300 g
Cacao amargo	15 g

PROCEDIMIENTO

Base

- Colocar **Tegral Satin Multicereal**, manteca, huevos, harina y almidón 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

- Colocar una capa fina dulce de leche en la base de tarta.
- Colocar una capa de rodajitas de banana sobre la capa de dulce de leche.
- Decorar con picos de **Ambiente** batida utilizando una manga para realizar copos y finalizar espolvoreando cacao amargo sobre la crema.





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