

RECETARIO **EASY PAN INTEGRAL**



HACER PAN INTEGRAL
NUNCA FUE TAN FÁCIL!

DESCUBRÍ EL PODER DE LO INTEGRAL

AL ELEGIR HARINA INTEGRAL, APROVECHAMOS
TODOS LOS BENEFICIOS DEL GRANO COMPLETO,
PRESERVANDO SUS PROPIEDADES NATURALES.

HARINA INTEGRAL
+ sabor + nutrición

Se obtiene a partir del **grano de trigo completo**,
conservando sus tres partes comestibles originales:

✓ **SALVADO**

✓ **GERMEN**

✓ **ENDOSPERMO**

GERMEN

Es el embrión del grano.
Rico en vitaminas y
grasas saludables

SALVADO

Es una cubierta fibrosa
que protege al grano.
Aporta fibras, minerales
y vitaminas.

ENDOSPERMO

Es la porción más grande
del grano, fuente de
almidón y proteínas.

**Estas partes se mantienen en las mismas proporciones
que tenía el grano cuando fue cultivado.**

Esta es la gran diferencia versus las harinas refinadas,
que solo conservan el endospermo, perdiendo gran
parte de los nutrientes y la fibra.

QUÉ ES EL PAN INTEGRAL?

Según el Código Alimentario Argentino (Art. 735), es aquel que combina **harina blanca e integral en cantidades iguales**.

Sin embargo en el mercado también se encuentran versiones **100% integrales**, en donde la totalidad de la harina utilizada en la receta es integral.



INTEGRAL

**100%
INTEGRAL**



Con **EASY PAN INTEGRAL** puedes realizar fácilmente estos dos tipos de panes.

EASY PAN INTEGRAL

Premezcla al 60% para preparar
pan integral y pan 100% integral.

¡HACER PAN INTEGRAL NUNCA FUE TAN FÁCIL!
Evita complicaciones y asegurará resultados perfectos en cada horneada.



Bolsa: 4,5 kg
Rinde: 27 un. 370 g

UNA MISMA
SOLUCIÓN,
DOS RECETAS

- **PAN INTEGRAL**

Premezcla + harina 000 + agua + levadura.

- **PAN 100% INTEGRAL**

Premezcla + harina integral + agua + levadura.



Claim nutricional:
Alto contenido de **FIBRA**



Mayor volumen y una miga de
EXCELENTE ESPONJOSIDAD



Sabor distinguido
con **NOTAS DULCES**



HARINADO Y CORTE
el toque final para lograr
el efecto wow



FRESCURA
diferenciada

PAN DE MOLDE INTEGRAL



INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	600 g
Easy Pan Integral	900 g
Agua	700 g
Levadura deshidratada Okedo Brown	25 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y luego 5 minutos en velocidad rápida.
- Una vez terminado el proceso, la masa no debe superar los 26°C para evitar que comience a fermentar durante el amasado.
- Dejar descansar el amasijo tapado por 5 minutos sobre la mesada.

Armado

- Dividir la masa en piezas de 450 g.
- Bollar o rolar dando buena tensión a la masa, y colocar en molde previamente pulverizado con **Spraylix**, asegurando que el cierre quede hacia abajo

Fermentación

- Llevar a fermentar por 120 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Una vez finalizada la fermentación, espolvorear con harina y realizar 3 cortes transversales a 45° utilizando cuchillito o gillette bien afilada. Esto aportará un acabado artesanal y un producto visualmente más tentador.

Horneado

- Hornear a 200°C por 20 minutos.
- Al salir del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre rejillas.

Envasado

- Sugerimos seguir las recomendaciones de envasado de la página 10.

RENDIMIENTO

- **5 unidades de 450 g aproximadamente**

(Con una bolsa de 10 kg de Easy Pan Integral podrás realizar 25 unidades).

Fermentación ⌚ 02:00:00 | 🌡️ 30°C | 💧 80%

Horneado ⌚ 00:20:00 | 🌡️ 200°C

PAN DE MOLDE 100 % INTEGRAL



INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo integral	600 g
Easy Pan Integral	900 g
Agua	750 g
Levadura deshidratada Okedo Brown	25 g

Solución de Brillo

Sunset Glaze	25 g
Agua	7,5 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y luego 10 minutos en velocidad rápida.
- Una vez terminado el proceso, la masa no debe superar los 26°C para evitar que comience a fermentar durante el amasado.
- Dejar descansar el amasijo tapado por 5 minutos sobre la mesada.

Armado

- Dividir la masa en piezas de 450 g.
- Bollar o rolar dando buena tensión a la masa, y colocar en molde previamente pulverizado con **Spraylix**, asegurando que el cierre quede hacia abajo.

Fermentación

- Llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Una vez finalizada la fermentación, pulverizar con solución de **Sunset Glaze** diluido con un 30% de agua.

Horneado

- Hornear a 200°C por 20 minutos.
- Al salir del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre rejillas.

Envasado

- Sugerimos seguir las recomendaciones de envasado de la página 10.

RENDIMIENTO

- **5 unidades de 450 g aproximadamente**

(Con una bolsa de 10 kg de Easy Pan Integral podrás realizar 25 unidades).

Fermentación ⌚ 01:30:00 | 🌡️ 30°C | 💧 80%

Horneado ⌚ 00:20:00 | 🌡️ 200°C

PAN PITA INTEGRAL



INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	600 g
Easy Pan Integral	900 g
Agua	800 g
Levadura deshidratada Okedo Brown	25 g
Mimetic 32	80 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida. Antes de finalizar agregar la **Mimetic 32** y amasar por 1 minuto más.
- Una vez terminado el proceso, la masa no debe superar los 26°C para evitar que comience a fermentar durante el amasado.
- Dejar descansar el amasijo tapado por 5 minutos sobre la mesada.

Armado

- Dividir la masa en piezas de 80 g, bollar y dejar descansar por 10 minutos sobre la mesada enharinada.
- Estirar los bollos con ayuda del palote para dar forma final.
- Disponer en placa previamente pulverizada con **Spraylix**.

Horneado

- Hornear a 220°C por 8 minutos.

Envasado

- Sugerimos seguir las recomendaciones de envasado de la página 10.

RENDIMIENTO

- 30 unidades de 80 g aproximadamente

BOLLITOS CON ZANAHORIA Y ZAPALLITOS INTEGRALES



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	600 g
Easy Pan Integral	900 g
Agua	750 g
Zanahoria / Zapallito	150 g
Levadura deshidratada Okedo Brown	25 g

Solución de Brillo

Sunset Glaze	25 g
Agua	7,5 g

RENDIMIENTO

- 44 unidades de 50 g aproximadamente

PURATIP

Los vegetales aportan una humedad extra increíble a la receta. Además, puedes potenciar el sabor incorporando especias y lograr así los clásicos bollitos saborizados.



Masa

- Rallar los vegetales y reservar.
- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y luego 9 minutos en velocidad rápida.
- Una vez terminado el proceso, la masa no debe superar los 26°C para evitar que comience a fermentar durante el amasado.
- Dejar descansar el amasijo tapado por 5 minutos sobre la mesada.

Armado

- Dividir la masa en piezas de 50 g y bollar.
- Disponer en placa previamente pulverizada con **Spraylix**.

Fermentación

- Llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Una vez finalizada la fermentación, pulverizar con solución de **Sunset Glaze** diluido con un 30% de agua y decorar con semillas a gusto.

Horneado

- Hornear a 200°C por 10 minutos.
- Al salir del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre rejillas.

Envasado

- Sugerimos seguir las recomendaciones de envasado de la página 10.

Fermentación ⌚ 01:30:00 | 🌡️ 30°C | 💧 80%
Horneado ⌚ 00:10:00 | 🌡️ 200°C

BOLLITOS INTEGRALES CON QUESO



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	600 g
Easy Pan Integral	900 g
Agua	750 g
Queso parmesano rallado	150 g
Levadura deshidratada Okedo Brown	25 g

Solución de Brillo

Sunset Glaze	25 g
Agua	7,5 g

Masa

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y luego 9 minutos en velocidad rápida.
- Una vez terminado el proceso, la masa no debe superar los 26°C para evitar que comience a fermentar durante el amasado.
- Dejar descansar el amasijo tapado por 5 minutos sobre la mesada.

Armado

- Dividir la masa en piezas de 50 g y bollar.
- Disponer en placa previamente pulverizada con Spraylix.

Fermentación

- Llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Una vez finalizada la fermentación, pulverizar con solución de Sunset Glaze diluido con un 30% de agua y decorar con queso rallado.

Horneado

- Hornear a 200°C por 10 minutos.
- Al salir del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre rejillas.

Envasado

- Sugerimos seguir las recomendaciones de envasado de la página 10.

RENDIMIENTO

- 44 unidades de 50 g aproximadamente

Fermentación ⌚ 01:30:00 | 🌡️ 90°C | 💧 80%

Horneado ⌚ 00:10:00 | 🌡️ 200°C

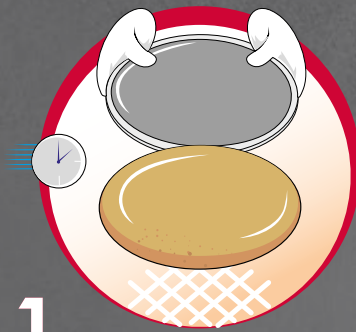
PURATIP

EXTENDÉ LA VIDA ÚTIL DE TUS PANES

EASY PAN INTEGRAL 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:

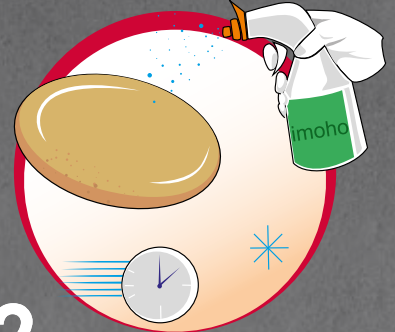
¿Cómo preparar el conservante de superficie?

- 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.
- Añadir 0,3% de de propionato de calcio sobre el total de la harina.



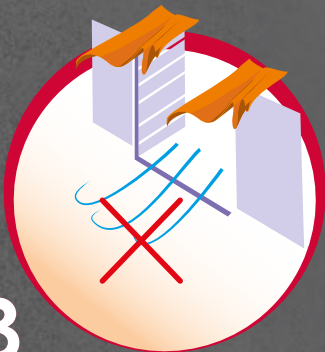
1

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.



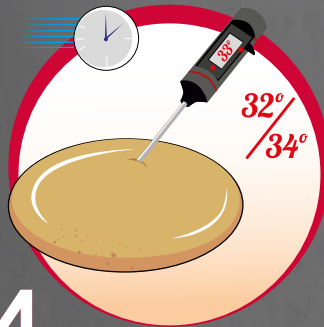
2

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



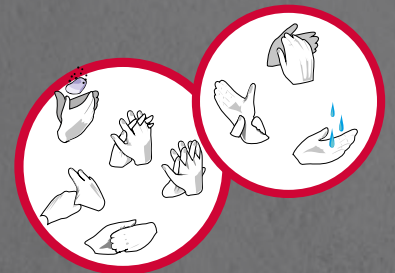
3

Dejar enfriar en un lugar libre de corrientes de aire 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.



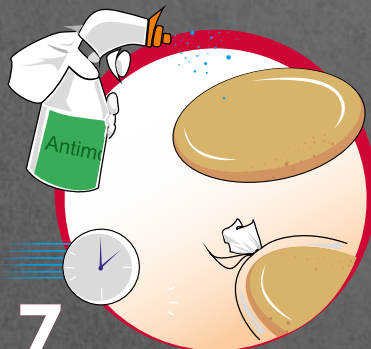
5

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.



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