

RECETARIO

SOFTGRAIN MULTIGRANOS



Reinventá tus recetas con una
solución 100% innovadora

CRISTIAN TURNER
Asesor Técnico Puratos

“Con **Softgrain** encontré una forma simple de transformar recetas de siempre en propuestas nuevas, más ricas y con un valor agregado que se nota en el resultado final”



QUÉ ES **SOFTGRAIN**?

TRADICIÓN + INNOVACIÓN

EN **PURATOS** CREEMOS QUE EL FUTURO DEL PAN ESTÁ EN SU PASADO.

Por eso nos inspiramos en el **Brühstück**, una antigua técnica tradicional alemana que consistía en **remojar y cocinar los granos para activar sus propiedades nutricionales y lograr una textura superior.**

El futuro del
Pan
radica en su pasado



Hoy, en **Puratos**, vamos un paso más allá y desarrollamos nuestro propio método:

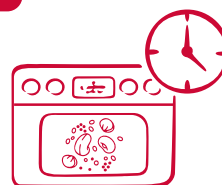
SOFTGRAIN



GRANOS Y SEMILLAS
con todas sus propiedades



Infusionadas en
MASA MADRE



Sometidas a una
COCCIÓN CONTROLADA



+ SABOR Y TEXTURA

+ NUTRICIÓN

+ FRESCURA


puratos
Food Innovation for Good

SOFTGRAIN MULTIGRANOS

Semillas de girasol, lino, chía, sésamo y mijo remojadas e infusionadas en **masa madre** de centeno.

Permite transformar tus panes de forma fácil; siguiendo nuestras recetas sugeridas o usando tu receta de siempre, ajustando únicamente la cantidad de agua.



PRESENTACIÓN: BALDE 4 KG

40%

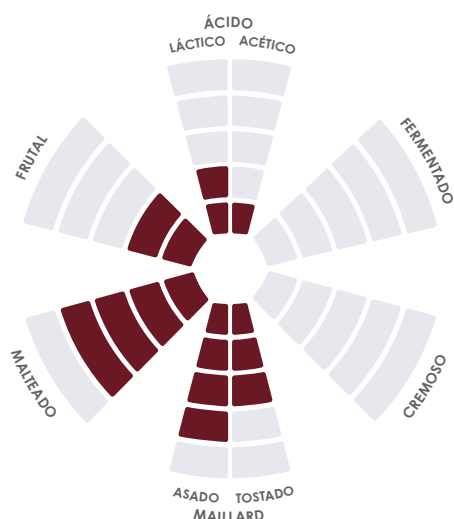
DOSIS SUGERIDA
(calculado sobre la harina)

Aplicaciones: Panes blandos, crocantes, focaccia, etc.



MASA MADRE DE CENTENO

Aporta un perfil aromático profundo, con **notas tostadas y malteadas**, y delicados **matices ahumados** que realzan el carácter del pan.



GINASOL

LINO

MIJO

CHIA

SÉSAMO

 **puratos**
Food Innovation for Good

QUE VENTAJAS ME APORTA COMO PANADERO?



MAYOR FRESCURA

Las semillas **liberan lentamente la humedad** prolongando de forma natural la frescura del pan.



SABOR Y TEXTURA

Brinda un **sabor único** gracias a la masa madre y otorga la **textura típica** de los panes con larga fermentación.



SALUD Y BIENESTAR

Un blend de cinco semillas que **elevan el valor nutricional** de tus productos: + fibra, + proteínas, + grasas saludables y minerales.



CONVENIENCIA

Listo para usar en cualquier receta. **Reduce los riesgos** de calidad asociados a las impurezas de las semillas sueltas y **acorta los tiempos** de preparación.

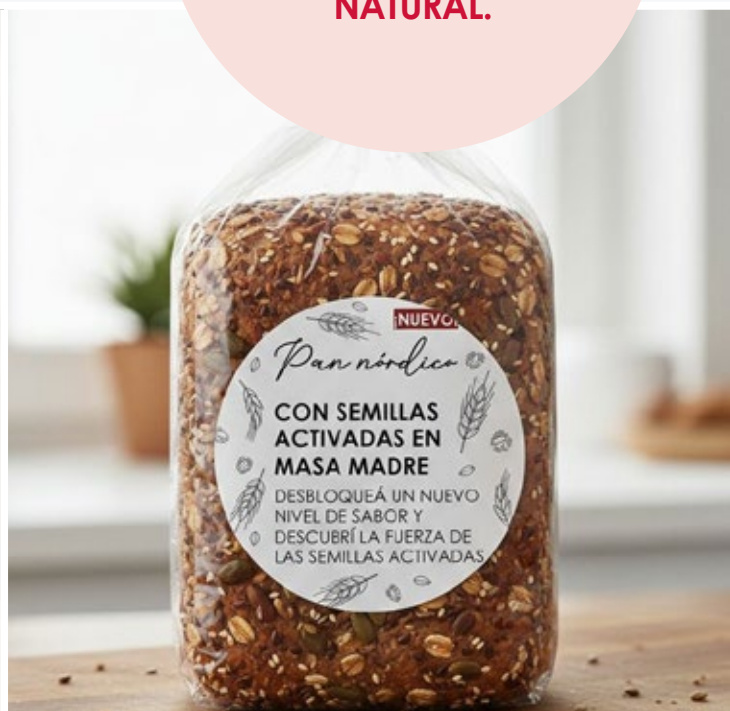


ALGUNAS IDEAS PARA TENTAR A TUS CLIENTES

Con **Softgrain Multigranos** llevás tus recetas clásicas al siguiente nivel.

¿SABIAS QUE?

CUANDO UN PRODUCTO **SORPRENDE** Y LA COMUNICACIÓN ACOMPAÑA, LA VENTA OCURRE DE MANERA NATURAL.



Sus **5 semillas activadas e infusionadas en masa madre de centeno** potencian el sabor y aportan una textura increíble, además de una frescura superior en cada pieza.

EL CLIENTE TIENE QUE ENTENDER POR QUÉ ESTE PRODUCTO ES DIFERENTE Y POR QUÉ VALE LA PENA PROBARLO.

BAGUETTE NÓRDICA

con S500 Acti-plus

RENDIMIENTO: 8 unidades de 230 g aprox.



INGREDIENTES

MASA

Harina de trigo 000	1000 g
Softgrain Multigranos	400 g
S500 Actiplus	15 g
Sal	15 g
Levadura Deshidratada Okedo Brown	20 g
Agua	400 g

PROCEDIMIENTO

MASA

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y luego 7 minutos en velocidad rápida hasta lograr una correcta red de gluten.
- Dejar fermentar el amasijo tapado por 15 minutos sobre la mesada.

Armado

- Dividir la masa en piezas de 230 g.
- Armar bollos suavemente alargados y dejarlos descansar por 20 minutos.
- Armar las baguettes y estibarlas en latas acanaladas.

Fermentación

- Llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Espolvorear las baguettes con harina y luego hacer un corte longitudinal a 45° en cada pieza.

Horneado

- Hornear a 220°C por 25 minutos.
- Al salir del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre rejillas.

SOFTGRAIN MULTIGRANOS + O-TENTIC

ALIADOS PERFECTOS

Animate a combinar lo mejor de nuestras masas madre para crear una propuesta verdaderamente premium.

Más profundidad de sabor, textura superior y un perfil artesanal que se nota desde el primer bocado.



PAN NÓRDICO RÚSTICO

con O-tentic Durum

RENDIMIENTO: 4 unidades de 490 g aprox.



INGREDIENTES

MASA

Harina de trigo 000	1000 g
Softgrain Multigranos	400 g
Sal	15 g
O-Tentic Durum	40 g
Agua	500 g

DECORACIÓN

Semillas	400 g
----------	-------

PROCEDIMIENTO

MASA

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora, pero reservar $\frac{1}{4}$ del total de agua de la receta.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida. Al comienzo del amasado rápido ir incorporando lentamente y en forma de hilo, el $\frac{1}{4}$ de agua que habíamos reservado.
- Una vez terminado el proceso, la masa no debe superar los 26°C.
- Dejar fermentar el amasijo tapado por 40 minutos.

Armado

- Dividir la masa en piezas de 490 g.
- Bollar dando buena tensión a la masa, y colocar en placas previamente pulverizadas con **Spraylix**, asegurando que el cierre quede hacia abajo.

Fermentación

- Llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad, o hasta que dupliquen su volumen.
- Rociar los panes con agua y rolar sobre una bandeja con semillas.
- Realizar un corte longitudinal a 45° en cada pieza.

Horneado

Horno de piso:

- Hornear a 240°C de techo y 230°C de piso con tiraje cerrado durante los primeros 15 minutos. Culinado dicho tiempo, abrir el tiraje y terminar la cocción por 15 minutos más.

Horno rotativo:

- Calentar el horno a 270°C. Ingresar las piezas junto a dos aplicaciones de vapor de 15 segundos c/u y cocinar durante 15 minutos con tiraje cerrado. Luego abrir el tiraje y terminar la cocción durante 15 minutos más.

PAN DE HAMBURGUESA NÓRDICO

con Soft'r Cotton

RENDIMIENTO: 25 unidades de 80 g aprox.



INGREDIENTES

MASA

Harina de trigo 000	1000 g
Softgrain Multigrano	400 g
Soft'r Cotton	15 g
Azúcar	30 g
Sal	15 g
Aceite	50 g
Levadura Deshidratada Okedo Brown	20 g
Agua	500 g

SOLUCIÓN DE BRILLO

Sunset Glaze	40 g
Agua	12 g



PURATIP

Podes utilizar esta misma receta para realizar pan de Viena o de hamburguesas, solamente deberás ajustar los tiempos de fermentación y horneado de acuerdo con el tamaño de las piezas.

PROCEDIMIENTO

MASA

- Colocar todos los ingredientes, a excepción del aceite, en la amasadora y amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y luego 7 minutos en velocidad rápida.
- Agregar el aceite y amasar durante un minuto más hasta obtener una masa lisa. Una vez terminado el proceso, la masa no debe superar los 25°C para evitar que comience a fermentar durante el amasado.
- Dejar descansar el amasijo tapado por 10 minutos sobre la mesada.

Armado

- Dividir la masa en piezas de 80 g.
- Bollar dando buena tensión a la masa y colocar en moldes de hamburguesa previamente pulverizados con **Spraylix**, asegurando que el cierre quede hacia abajo. También se puede estibar sobre placas, dejando una separación de 2 cm entre bollo y bollo.

Fermentación

- Llevar a fermentar por 120 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Una vez finalizada la fermentación pulverizar con solución de **Sunset Glaze**.

Horneado

- Hornear a 210°C por 14 minutos sin vapor.
- Al salir del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre rejillas.

Envasado

- Sugerimos seguir las recomendaciones de envasado de la página 13.

SOFTGRAIN MULTIGRANOS + EASY PANES BLANDOS

ALIADOS PERFECTOS

Con **Softgrain** y **Easy Panes Blandos**, amplía fácilmente tu propuesta de panes de vena sumando sabor y valor a tu mostrador.



**EASY PANES BLANDOS
+ 40% SOFTGRAIN**



EASY PANES BLANDOS

Una dupla ideal para diferenciarte
y conquistar a tus clientes.

PAN DE MOLDE NÓRDICO

con Easy Panes Blandos

RENDIMIENTO: 5 unidades de 425 g aprox.



INGREDIENTES

Masa

Harina de trigo 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Softgrain Multigranos	400 g
Levadura Deshidratada Okedo Brown	20 g
Agua	500 g

Solución de brillo

Sunset Glaze	30 g
Agua	9 g

PROCEDIMIENTO

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 mesa-da.

Armado

- Dividir la masa en piezas de 425 g.
- Bollar o rolar dando buena tensión a la masa, y colocar en moldes previamente pulverizados 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 pulverizar con solución de **Sunset Glaze**.

Horneado

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

Envasado

- Sugerimos seguir las recomendaciones de envasado de la página 13.



PURATIP

Podes utilizar esta misma receta para realizar pan de Viena o de hamburguesas, solamente deberás ajustar los tiempos de fermentación y horneado de acuerdo con el tamaño de las piezas.

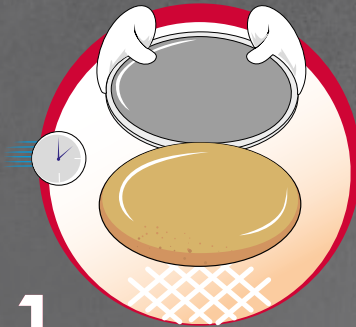
PURATIP

EXTENDÉ LA VIDA ÚTIL DE TUS PANES

Para que tus piezas se mantengan frescas por más días te recomendamos envasarlas siguiendo el siguiente paso a paso:

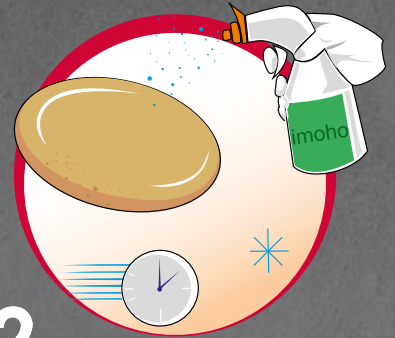
¿Cómo preparar el conservante de superficie?

- 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.



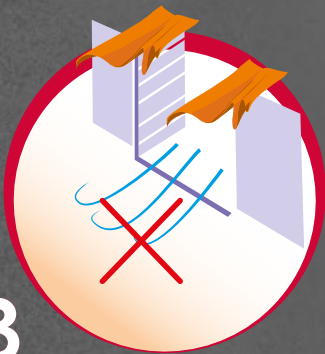
1

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.



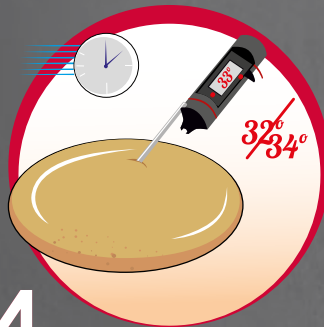
2

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



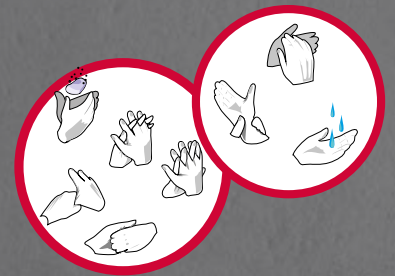
3

Dejar enfriar en un lugar libre de corrientes 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.



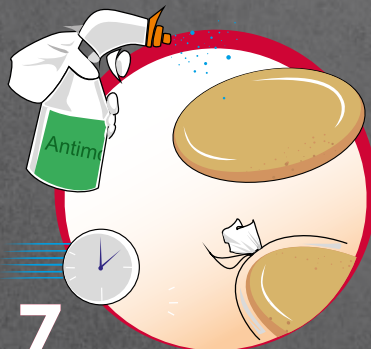
5

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



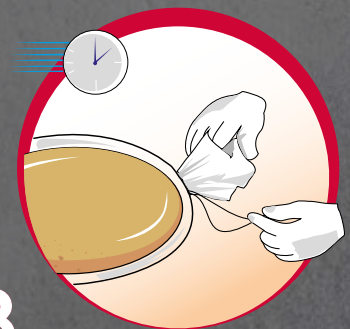
6

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