



RECETARIO
**EASY PANES
BLANDOS**



Suavidad en cada miga

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

Menor desgrane: facilita su utilización para la elaboración de sándwiches de pebete y hamburguesas.

Con conservante incluido (anti-moho)*



Óptimo volumen: producto pensado para resaltar el volumen de las piezas.



Frescura prolongada: la fresca se mantiene por más tiempo, dado que contiene tecnología Soft.

Plant-Based

Óptimo desarrollo: permite la elaboración de más piezas con menos peso, brindando mayor rendimiento.

* De igual forma se sugiere utilizar conservante de superficie para extender vida útil.

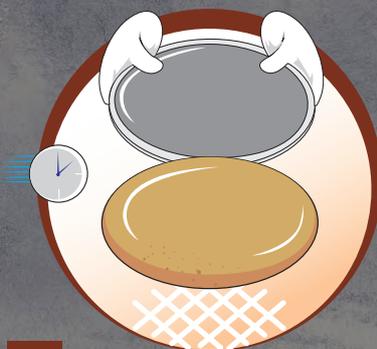
PURATIP 1

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:

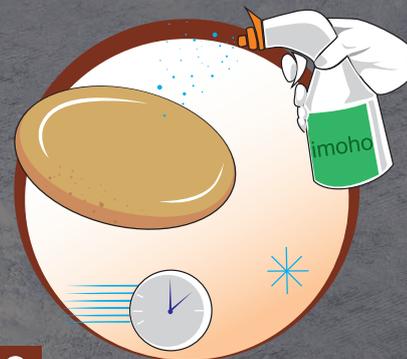
¿Cómo preparar el conservante de superficie?

- 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.



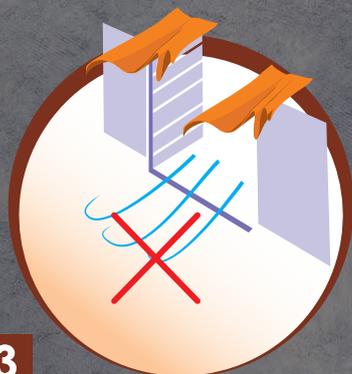
1

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.



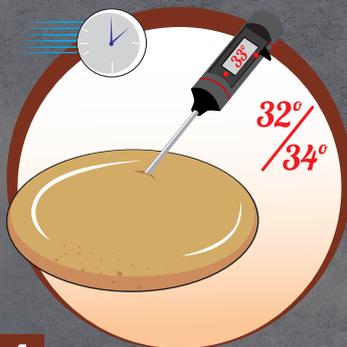
2

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



3

Dejar enfriar en un lugar libre de corrientes de aire y polvo.



4

El momento ideal del empaclado 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 empacar 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.

PURATIP 2



Mejorá el aspecto de tus panes con **Sunset Glaze**, una alternativa a la doradura de huevo **LISTA PARA USAR!**

SABÍAS QUE LOS PRODUCTOS BRILLANTES SE PERCIBEN COMO MÁS TENTADORES Y CON MAYOR FRESCURA?

Preparado líquido a base de **proteínas vegetales**

Una solución más **SEGURA Y SUSTENTABLE!**



El sustituto ideal del huevo **para pintar tus productos horneados**

Para **productos dulces y salados**

Terminación seca, que no se pega al envase

SUNSET GLAZE PURO

Rinde 510 panes aproximadamente.



+10% agua

Rinde 560 panes aproximadamente.



+20% agua

Rinde 610 panes aproximadamente.



CUÁNDO USAR

Sunset Glaze?

- Recomendamos usarlo **antes de la cocción** para obtener un excelente brillo y color.
- También podés usarlo **post cocción** para potenciar el brillo
- En productos congelados, se puede aplicar **antes o después del congelado**.

CÓMO USAR

Sunset Glaze?

- El producto viene **listo para usar**.
- Puede diluirse agregando hasta un 30% de agua adicional, según tu gusto o necesidad. Te recomendamos preparar solamente la cantidad a utilizar en el día.
- Si bien puede aplicarse con pincel, para un acabado más prolijo, sugerimos **usar un rociador**, y no olvidar de limpiar la manguerita al final de cada día para evitar que se tape.

Pan de molde



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	600 g
Levadura Okedo Brown	25 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta, luego en velocidad rápida por 8 minutos más o hasta que se haya desarrollado la red de gluten.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa 10 minutos en bloque tapada con un plástico.
- Cortar piezas de 450 g y bollar.
- Estibar en moldes y dejar descansar por 10 minutos.
- Fermentar por 120 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Cocinar las piezas a 200°C sin vapor por 25 minutos.

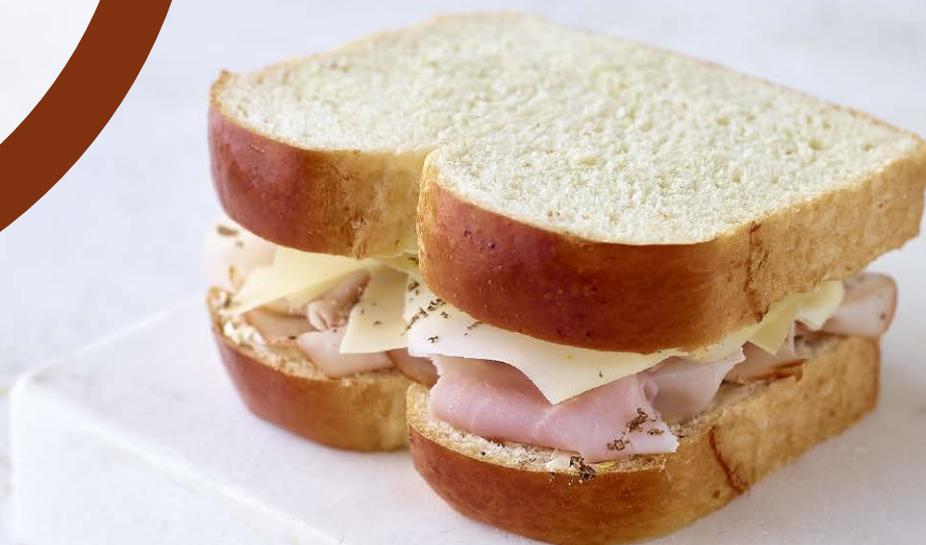
TIPS & RECOMENDACIONES

- Si se desea utilizar levadura fresca, se debe triplicar la cantidad indicada en la receta.

RENDIMIENTO

- **4 piezas de 430 g c/u aproximadamente.**

Pan de molde lacteado



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	550 g
Levadura Okedo Brown	15 g
Leche en polvo descremada	20 g

Solución de brillo

Sunset Glaze	20 g
Agua	4 g

TIPS & RECOMENDACIONES

- Por unidad estimamos, 6 g de solución de **Sunset Glaze**.
- Si se desea utilizar levadura fresca, se debe triplicar la cantidad indicada en la receta.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta por 2 minutos y luego 8 minutos a velocidad rápida. Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa 10 minutos en bloque tapada con un plástico.
- Cortar piezas de 450 g y bollar.
- Estibar en moldes. Dejar descansar nuevamente 10 minutos.
- Fermentar por 120 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Una vez fermentado, pintar con solución de brillo.
- Ingresar las piezas a 200°C sin vapor por 25 minutos.

RENDIMIENTO

- **4 piezas de 430 g c/u aproximadamente.**

Pan de hamburguesa



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	600 g
Levadura Okedo Brown	25 g

Solución de brillo

Sunset Glaze	50 g
Agua	10 g

Decoración

Semillas de sésamo	30 g
Avena arrollada instantánea	40 g

TIPS & RECOMENDACIONES

- Por unidad estimamos, 2 g de solución de **Sunset Glaze**, 1 g de semillas de sésamo y 1,3 g de avena arrollada instantánea.
- Si se desea utilizar levadura fresca, se debe triplicar la cantidad indicada en la receta.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta, luego en velocidad rápida por 8 minutos más o hasta que se haya desarrollado la red de gluten.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa 10 minutos en bloque tapada con un plástico.
- Cortar piezas de 60 g y bollar.
- Estibar en moldes de pan de hamburguesa o en latas con separación de 2 cm entre sí.
- Fermentar por 120 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Una vez fermentado, pintar con solución de brillo y rociar con semillas de sésamo y/o avena.
- Cocinar las piezas a 220°C sin vapor por 10-12 minutos.

RENDIMIENTO

- **30 piezas de 60 g c/u aproximadamente.**

Pan de viena



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	600 g
Levadura Okedo Brown	25 g

Solución de brillo

Sunset Glaze	50 g
Agua	10 g

TIPS & RECOMENDACIONES

- Por unidad estimamos, 2 g de solución de **Sunset Glaze**.
- Si se desea utilizar levadura fresca, se debe triplicar la cantidad indicada en la receta.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta, luego en velocidad rápida por 8 minutos más o hasta que se haya desarrollado la red de gluten.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa 10 minutos en bloque tapada con un plástico.
- Cortar piezas de 60 g y bollar.
- Estibar en moldes o en bandeja engrasada con separación de 2 cm entre sí.
- Fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Una vez fermentado, pintar con solución de brillo.
- Cocinar las piezas a 220°C sin vapor por 10-12 minutos.

RENDIMIENTO

- **30 piezas de 60 g c/u aproximadamente.**

Pan de viena con masa madre



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	650 g
O-Tentic Durum	40 g
Levadura Okedo Brown	22 g

Solución de brillo

Sunset Glaze	38 g
Agua	8 g

Decoración

Semillas de sésamo	23 g
Semillas de girasol	46 g

TIPS & RECOMENDACIONES

- Por unidad estimamos, 2 g de solución de **Sunset Glaze**, 1 g de semillas de sésamo y 2 g de semillas de girasol.
- Si se desea utilizar levadura fresca, se debe triplicar la cantidad indicada en la receta.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes 4 minutos a velocidad lenta, luego en velocidad rápida por 7 minutos más o hasta que se haya desarrollado la red de gluten.
- Al momento de retirar de la amasadora la temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa 10 minutos en bloque tapada con un plástico.
- Cortar piezas de 80 g y bollar.
- Estibar en moldes o en bandeja con desmoldante con separación de 2 cm entre sí.
- Fermentar por 120 minutos a 32°C con 85% de humedad.
- Una vez fermentado, pintar con solución de brillo. Opcional: rociar con semillas.
- Cocinar las piezas a 200°C sin vapor por 15 minutos

RENDIMIENTO

- **23 piezas de 80 g c/u aproximadamente.**

Pan de hamburguesa con carbón activo



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	650 g
Levadura Okedo Brown	25 g
Carbon Activo	40 g

Solución de brillo

Sunset Glaze	40 g
Agua	8 g

Decoración

Semillas de sésamo	24 g
--------------------	------

TIPS & RECOMENDACIONES

- Por unidad estimamos, 2 g de solución de **Sunset Glaze** y 1 g de semillas de sésamo.
- Si se desea utilizar levadura fresca, se debe triplicar la cantidad indicada en la receta.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes juntos, hasta lograr una buena red de gluten.
- Luego añadir el carbón activo hasta integrarlo.
- Dejar descansar por 5 minutos sobre la mesada tapada con film.
- Cortar piezas de 80 g, hacer bollos y llevar al molde.
- Llevar a fermentadora por 90 minutos a 30°C con 80 % de humedad.
- Rociar con solución de brillo y semillas de sésamo.
- Ingresar al horno con una temperatura de 200°C por 12 minutos.
- Al salir del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre rejillas.

RENDIMIENTO

- **24 piezas de 80 g c/u aproximadamente.**

Pan de hamburguesa con espinaca



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panes Blandos	200 g
Agua	650 g
Okedo Brown	25 g
Espinaca en polvo	80 g

Solución de brillo

Sunset Glaze	40 g
Agua	8 g

Decoración

Semillas de sésamo	24 g
Avena arrollada instantánea	31 g

TIPS & RECOMENDACIONES

- Por unidad estimamos, 2 g de solución de **Sunset Glaze**, 1 g de semillas de sésamo y 1,3 g de avena arrollada instantánea.
- Si se desea utilizar levadura fresca, se debe triplicar la cantidad indicada en la receta.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes juntos, hasta lograr una buena red de gluten.
- Luego añadir la espinaca en polvo hasta integrarlo.
- Dejar descansar por 5 minutos sobre la mesada tapada con film.
- Cortar piezas de 80 g. Abollar y llevar al molde.
- Llevar a fermentadora por 90 minutos a 30°C con 80 % de humedad.
- Rociar con solución de brillo, semillas de sésamo y/o avena.
- Ingresar al horno con una temperatura de 200°C por 12 minutos.
- Al salir del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre rejillas.

RENDIMIENTO

- **24 piezas de 80 g c/u aproximadamente.**

Pan pebete



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	2000 g
Easy Panes Blandos	400 g
Agua	1200 g
Okedo Brown	50 g

Solución de brillo

Sunset Glaze	105 g
Agua	21 g

TIPS & RECOMENDACIONES

- Por unidad estimamos, 3,5 g de solución de **Sunset Glaze**.
- Si se desea utilizar levadura fresca, se debe triplicar la cantidad indicada en la receta.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes a máquina, 4 minutos en velocidad lenta y luego 8 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.
- Dejar descansar por 5 minutos sobre la mesada tapado con film.
- Cortar piezas de 100 g, armar pebetes y depositar sobre bandeja engrasada.
- Llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Antes de ingresar al horno, rociar con solución de brillo.
- Ingresar al horno con una temperatura de 220°C por 12 minutos.

RENDIMIENTO

- **36 piezas de 100 g c/u aproximadamente.**



Seguinos en:



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