

Campaña global
Panadería
Ola 2
Recetario



 **puratos**
Food Innovation for Good

Pizza/Pinsa

Pinsa (overnight)

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
O-tentic Durum	1000	100%
Agua	800	80%
Aceite de oliva	20	2%

Total masa	1820
Cant / Piezas	6
Peso de masa / Por pieza (gr)	300

MÉTODO DE TRABAJO

Manipulación previa	Pese todos los ingredientes por separado. Inicie el mezclado con 60% del agua, cuando esté en 2da añada el resto del agua gradualmente y al final el aceite de oliva.
Mezclado	12 min 1a - 8 min 2da
Temp masa °C	24 °C
Fermentación en bloque	1 hr Después del mezclado deje reposar a temperatura ambiente cubierta con plástico, después haga un foldeo para dar fuerza a la masa. Deje nuevamente reposar por 30 min y posteriormente refrigere a 4°C +/- 20 hrs.
Manipulación post-fermentación	
Gramaje	300 gr
Manipulación post-dividido	Estire ligeramente y coloque en contenedores con harina de sémola
Fermentación intermedia	20 hr
Fermentación final	2 hr - 28°C - 0% H.R. Colocar la masa encima de harina de sémola y presionar gentilmente con los dedos para estirar, primero en las orillas y después en el centro para mantener todo el gas dentro. Estire hasta obtener una forma ovalada.
Manipulación post-fermentación final	

Decoración

Antes del horneo	Rocie con aceite de oliva y pre-cocer sin los toppings.
------------------	---

Horneo	Tiempo (min)	Temperatura (°C)		Compuerta
		Arriba	Abajo	
1er horneo	3	280	280	
2do horneo	8	230	230	Cerrada

Paso final	Después del 1er horneo sin toppings añada los toppings deseados y haga el 2do horneo
------------	--



puratos

Taste

Pinsa c/granos y semillas

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
O-tentic Durum	1000	100%
Agua	750	75%
Aceite de oliva	20	2%
Softgrain Sweet	250	
Total masa	2020	
Cant / Piezas	7	
Peso de masa / Por pieza (gr)	300	

MÉTODO DE TRABAJO

Manipulación previa	Pese todos los ingredientes por separado. Inicie el mezclado con 55% del agua y el Softgrain, cuando esté en 2da añada el resto del agua gradualmente y al final el aceite de oliva.
Mezclado	12 min 1a - 8 min 2da
Temp masa °C	24 °C
Fermentación en bloque	1 hr
Manipulación post-fermentacion	Después del mezclado deje reposar a temperatura ambiente cubierta con plástico, después haga un foldeo para dar fuerza a la masa. Deje nuevamente reposar por 30 min y posteriormente refrigere a 4°C +/- 20 hrs.
Gramaje	300 gr
Manipulación post-dividido	Estire ligeramente y coloque en contenedores con harina de sémola
Fermentación intermedia	20 hr
Fermentación final	2 hr - 28°C - 0% H.R.
Manipulación post-fermentación final	Colocar la masa encima de harina de sémola y presionar gentilmente con los dedos para estirar, primero en las orillas y después en el centro para mantener todo el gas dentro. Estire hasta obtener una forma ovalada.
Decoración	
Antes del horneo	Rocie con aceite de oliva y pre-cocer sin los toppings.

Horneo	Tiempo (min)	Temperatura (°C)		Compuerta
		Arriba	Abajo	
1er horneo	3	280	280	
2do horneo	8	230	230	Cerrada

Paso final Después del 1er horneo sin toppings añada los toppings deseados y haga el 2do horneo



Pizza – pre cocida

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
Harina	800	80%
Sémola de trigo	200	20%
Agua +/-	720	72%
Sal	20	2%
Aceite de oliva	30	3%
Levadura fresca	15	2%
Double Bake	5	1%
Total masa	1790	
Cant / Piezas	7	
Peso de masa / Por pieza (gr)	250	

MÉTODO DE TRABAJO

Mezclado	5 min 1a - 6 min 2da
Temp masa °C	25 °C
Fermentación en bloque	30 min
Gramaje	250 gr
Manipulación post-dividido	Realice bolas de masa y colóquelas en un contenedor previamente con aceite de oliva
Fermentación final	1 hr - 28°C - 85% H.R.

Decoración

Antes del horneo	Aplane y estire a un diámetro de +/- 25 cm de ancho. Añada salsa de tomate y decore con salami y queso
------------------	--

		Temperatura (°C)		Compuerta
Horneo	Tiempo (min)	Arriba	Abajo	
Horneo	30	300	300	



Dona/Berlinesa

Dona clásica

INGREDIENTES

	g
Tegral Royal Continental	1000
Agua	430
Levadura fresca	40

DECORADO

Glaseado

MÉTODO DE TRABAJO

Mezclado	00:03:00 1st speed
	00:06:00 2nd speed
Temp masa	25°C
Fermentación en bloque	5 min
Dividido	45 gr
Formado	Roll out the dough at 6 mm and cut out the donut
Fermentación final	45 min – 30°C – 60% H.R.

ACEITE PARA FREIR

Aceite de palma

HORNEO

Freido	2 min 180°C
---------------	----------------

NUTRI-SCORE



Energy
253.94 kcal

Energy kJ
1072.07 kJ

Fat / Saturated fat
4.97 g / 1.2 g

Carb / Sugars
43.34 g / 6.03 g

Proteins
7.9 g

Fiber
2 g

Salt
1.53 g

Sodium
612.56 mg



Texture &
freshness

Dona integral con granos

INGREDIENTES

	g
Tegral Royal Continental	900
Harina integral	100
Agua	430
Levadura fresca	40
Softgrain Sweet	200

DECORADO

	g
Harmony	10
Fruitfil	10

ACEITE PARA FREIR

	g
Aceite de palma	4

MÉTODO DE TRABAJO

Mezclado	3 min 1a 6 min 2da
Temp masa	25°C
Fermentación en bloque	5 min
Dividido	45 gr
Formado	Extienda un pao con 6 mm de ancho y corte las donas
Fermentación final	45 min – 30°C – 60% H.R.

MÉTODO DE TRABAJO

Caliente el Harmony con 25% de agua. Sumerja la dona en esta mezcla, rellene con Fruitfil

HORNEO

Freido	2 min 180°C
--------	----------------

puratos

Health &
well-being

puratos

Texture &
freshness

puratos

Taste

Dona creativa

INGREDIENTES

	g
Tegral Royal Continental	1000
Agua	420
Levadura fresca	40

DECORADO

	g
Carat Nuxel	10
Pistaches	

ACEITE PARA FREIR

	g
Aceite de palma	4

MÉTODO DE TRABAJO

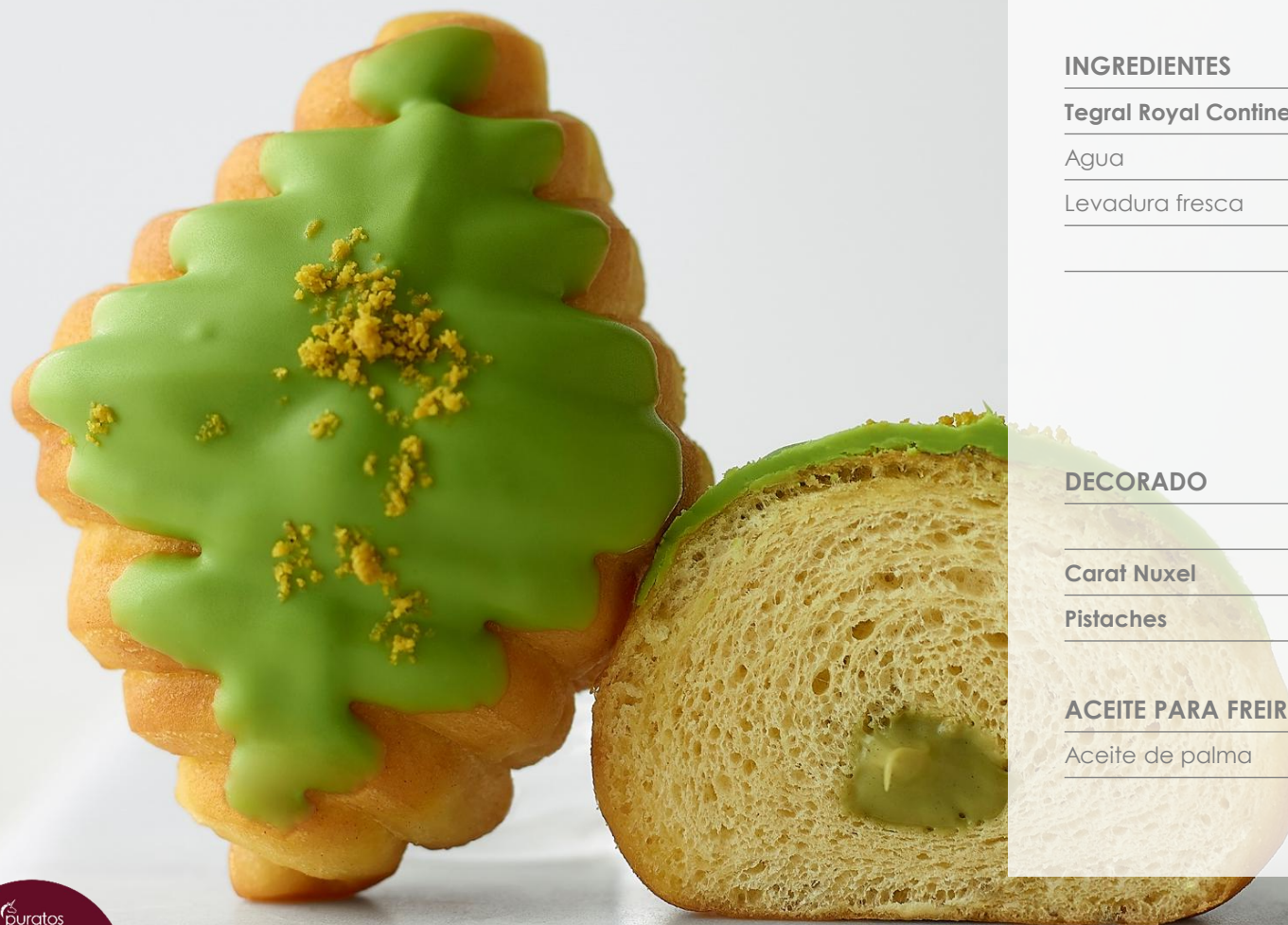
Mezclado	3 min 1a
	6 min 2da
Fermentación en bloque	5 min
Dividido	35 gr
Formado	Extienda un paño con 2 mm de ancho y corte en forma de croissant (4x30 cm)
Fermentación final	45 min – 30°C – 60% H.R.

MÉTODO DE TRABAJO

Caliente el Harmony con 25% de agua. Sumerja la dona en esta mezcla, rellene con Fruitfil

HORNEO

Freído	2 min 170°C
---------------	----------------



Texture & freshness



Taste

BERLINESA RELLENA

CERRADA

INGREDIENTES

	g
Tegral Royal Continental	1000
Agua	300
Levadura fresca	70
Yema de huevo	230
Mimetic	50

DECORADO

	g
Fruitfil	10
Azúcar glass	

ACEITE PARA FREIR

	g
Aceite de palma	4

MÉTODO DE TRABAJO

Mezclado	3 min 1a 10 min 2da
Temp masa	25°C
Fermentación en bloque	3 min
Dividido	45 gr
Formado	Extienda un paño con 6 mm de ancho y corte berlinesas
Fermentación intermedia	10 min cubiertas
Fermentación final	90 min – 30°C – 75% H.R.
Secado	15 min

HORNEO

Freído	6 min (4 m y 2 m una vuelta) 170°C
--------	---------------------------------------



puratos

Texture &
freshness

puratos

Taste

BERLINESA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES	g
Tegral Royal Continental	1000
Agua	300
Levadura fresca	70
Yema de huevo	230
Mimetic	50

DECORADO	g
Cremfil	10
Carat Coverflex	10

ACEITE PARA FREIR	g
Aceite de palma	4

MÉTODO DE TRABAJO	
Mezclado	6 min 1a 10 min 2da
Temp masa	28-30°C
Fermentación en bloque	3 min
Dividido	45 gr
Formado	Extienda un paño con 6 mm de ancho y corte berlinesas
Fermentación intermedia	10 min cubiertas
Fermentación final	90 min – 30°C – 75% H.R.
Secado	15 min

HORNEO	
Freído	6 min (4 m y 2 m una vuelta) 170°C



Flatbread

Pan Pita

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
Harina	1000	100%
Agua	670	67%
Sal	20	2%
Yogurt natural	30	3%
O-tentic Durum	40	4%
Total masa		1760
Cant / Piezas		20
Peso de masa / Por pieza (gr)		90

MÉTODO DE TRABAJO

Mezclado	3 min 1a - 8 min 2da
Temp masa °C	25 °C
Fermentación en bloque	25 min
Gramaje	90 gr
Manipulación post-dividido	Realice bolas de masa y colóquelas en un contenedor cubierto con plástico
Fermentación final	10 min - 25°C - 0% H.R.

		Temperatura (°C)	
Horneo	Tiempo (min)	Arriba	Abajo
Horneo	1	300	300





Texture & freshness



Taste

Bollería

Bollo de Poppy seeds

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
Harina	1000	100%
Agua	350	35%
Huevo	100	10%
Sal	20	2%
Azúcar	120	12%
Levadura fresca	45	5%
Mimetic	320	32%
Soff'r Especialidades	10	1%
Total masa	1965	
Cant / Piezas	66	
Peso de masa / Por pieza (gr)	30	

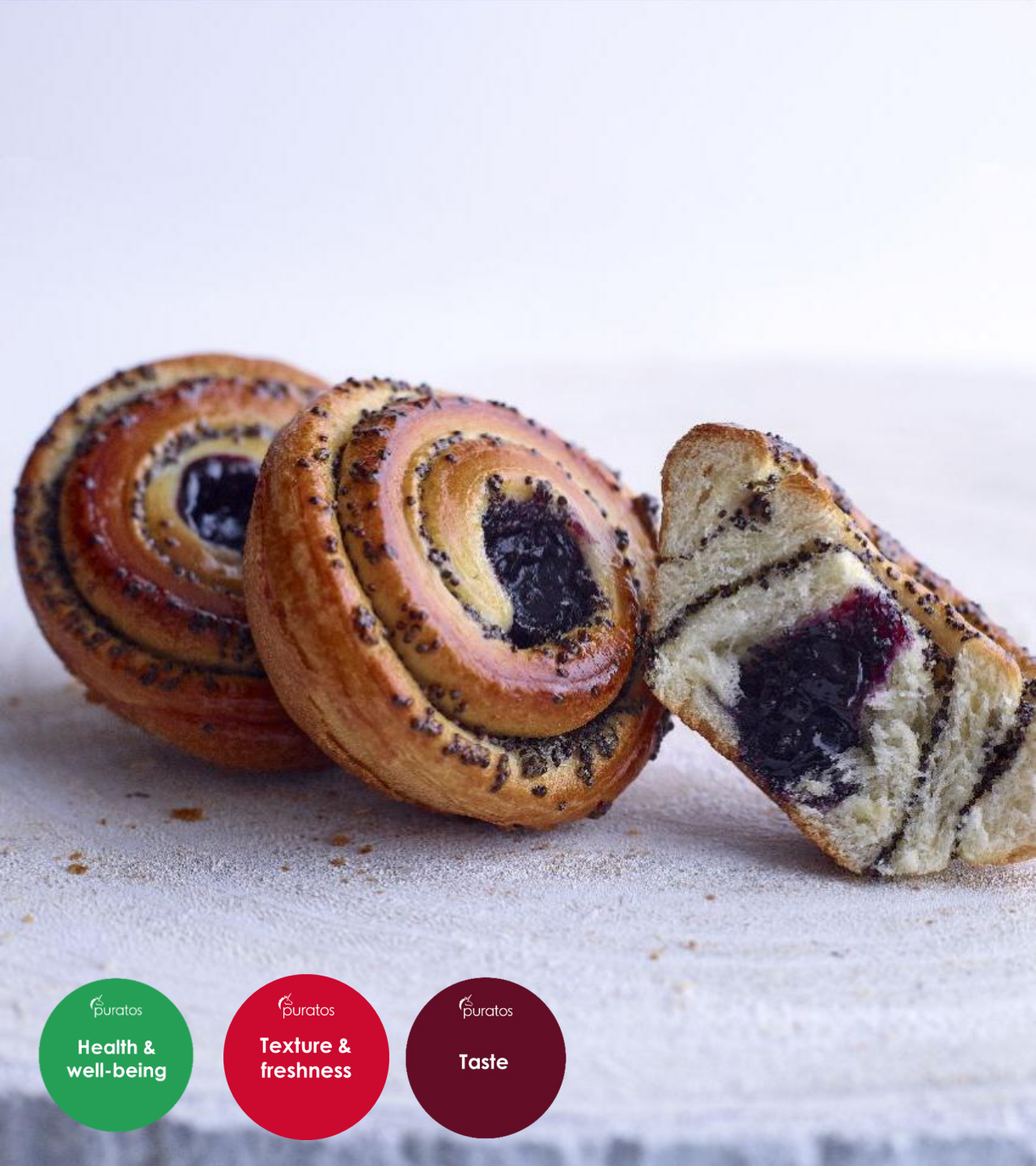
MÉTODO DE TRABAJO

Mezclado	5 min 1a - 6 min 2da
Temp masa °C	22 °C
Fermentación en bloque	10 min
Manipulación post-fermentacion	Realice un paño de 7 mm y coloque en el refrigerador por 20 min. Haga un doblez sencillo y uno doble
Gramaje	30 gr
Manipulación post-dividido	Lamine paño de 30 cm de ancho con grosor de 4 mm. Coloque semillas de amapola encima y enrolle como trenzas. Corte piezas de 30 gr y colóquelas en aros metálicos pequeños
Fermentación final	1 hr - 28°C - 82% H.R.

Decoración

Antes del horneo	Barnice con Sunset Glaze e inyecte Topfil como relleno
------------------	--

		Temperatura (°C)	
Horneo	Tiempo (min)	Arriba	Abajo
Horneo	15	225	225





Health & well-being



Texture & freshness



Taste

Hot Cross Bun

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
Tegral Brioché Trad	1000	100%
Agua	430	43%
Huevo	100	10%
Sal	20	2%
Azúcar	70	7%
Levadura fresca	60	6%
Sultanas	300	30%
Pasas	300	30%
Mimetic	200	20%
		0%
Total masa	2480	
Cant / Piezas	41	
Peso de masa / Por pieza (gr)	60	

PASTA

	g
Harina	100
Agua	100
Aceite	25
Sal	1

MÉTODO DE TRABAJO

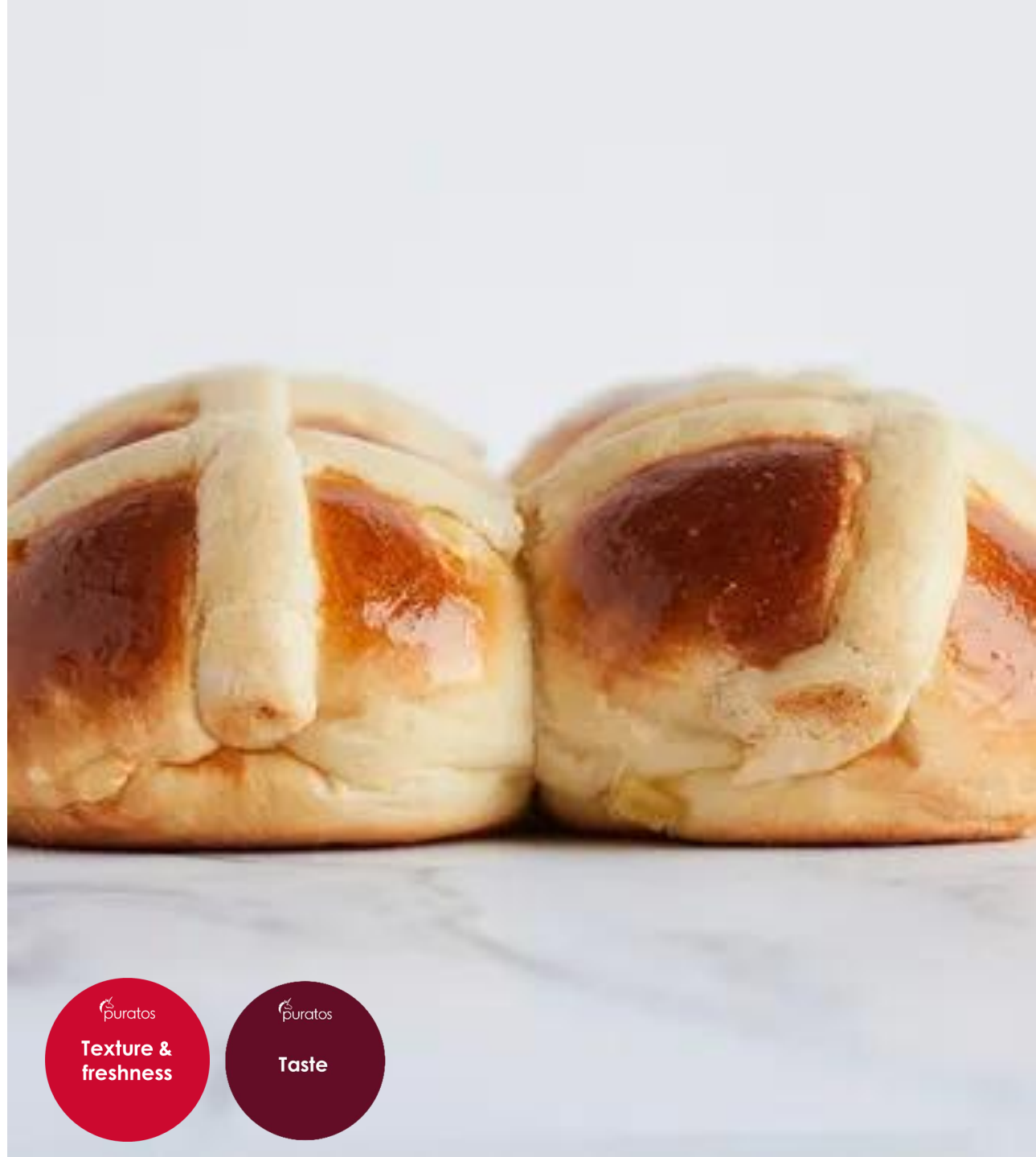
Manipulación previa	Añada todos los ingredientes en la mezcladora con el agua y huevos (sin las frutas). Mezcle la fruta en la masa a baja velocidad
Mezclado	2 min 1a - 8 min 2da
Temp masa °C	26 °C
Fermentación en bloque	10 min
Manipulación post-fermentación	Corte piezas de 60 gr
Gramaje	60 gr
Manipulación post-dividido	Moldee las piezas en forma de redonda
Fermentación intermedia	10 min
Formado	Vuelva a bolear las piezas y colque en charola Asegúrese de alinear las piezas para que las cruces queden parejas (en el inter elaborar pasta para cubrir)
Manipulación post-formado	
Fermentación final	1:15 hr - 35°C - 85% H.R.
Manipulación post-fermentación final	Retire de la fermentadora

Decoración

Antes del horneo	Realice una cruz encima de cada pieza con una duya
-------------------------	--

		Temperatura (°C)		Compuerta
Horneo	Tiempo (min)	Arriba	Abajo	
Horneo	12	230	220	

Paso final Cuando los bollos salgan del horno barnice con Harmony
Esto dará un aspecto brillante





Texture & freshness



Taste

Cinnamon Roll

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
Tegral Brioché Trad	1000	100%
Agua	380	38%
Huevo	50	5%
Sal	20	2%
Azúcar	150	15%
Levadura fresca	40	4%
Sapores Lucas	50	5%
Mimetic	150	15%
		0%
Total masa	1840	
Cant / Piezas	23	
Peso de masa / Por pieza (gr)	80	

RELLENO	g
Mimetic	500
Azúcar moscabada	160
Canela	55
CePeTe	5

MÉTODO DE TRABAJO

Manipulación previa	Mezcle los ingredientes 3 min en 1a, 3 min en 2da. Añada Mimetic y vuelva a mezclar 3 min en 1a y 3 min en 2da.
Mezclado	6 min 1a - 6 min 2da
Temp masa °C	27 °C
Fermentación en bloque	10 min
Manipulación post-fermentación	Corte piezas de 925 gr y estire por la mitad a lo largo
Gramaje	80 gr
Manipulación post-dividido	Haga paños de 4 mm x 40 cm de ancho. Repose en charolas en el refrigerador por 10 min
Fermentación intermedia	10 min
Formado	Vuelva a bolear las piezas y coloque en charola. Asegúrese de alinear las piezas para que las cruces queden parejas (en el inter elaborar pasta para cubrir)
Manipulación post-formado	
Fermentación final	1 hr - 30°C - 80% H.R.

Decoración

Antes del horneado	Barnice con Sunset Glaze e incruste azúcar en gotas
--------------------	---

		Temperatura (°C)	
Horneo	Tiempo (min)	Arriba	Abajo
Horneo	10	240	230





Texture & freshness



Taste

Pan con Masa Madre

Pan Tradizione

Ingredientes

	g	%
Harina de trigo	800	80
Harina integral	200	20
Agua	700	70
Sal	10	1
O-tentic Durum	40	4
Sapore Frida Tempo	100	10

Método de trabajo

Mezcladora	10 min baja – 5 min alta
Fermentación en bloque	45 min
Gramaje	1 kg
Fermentación intermedia	30 min
Formado	Coloque en cestas
Fermentación final	Overnight a 4°C. Al día siguiente retirar y colocar a temp ambiente por 30 min
Horneo	Hornear a 240°C por 10 min, bajar a 220° otros 40 min. Últimos 10 min con la compuerta cerrada.




Texture & freshness


Taste

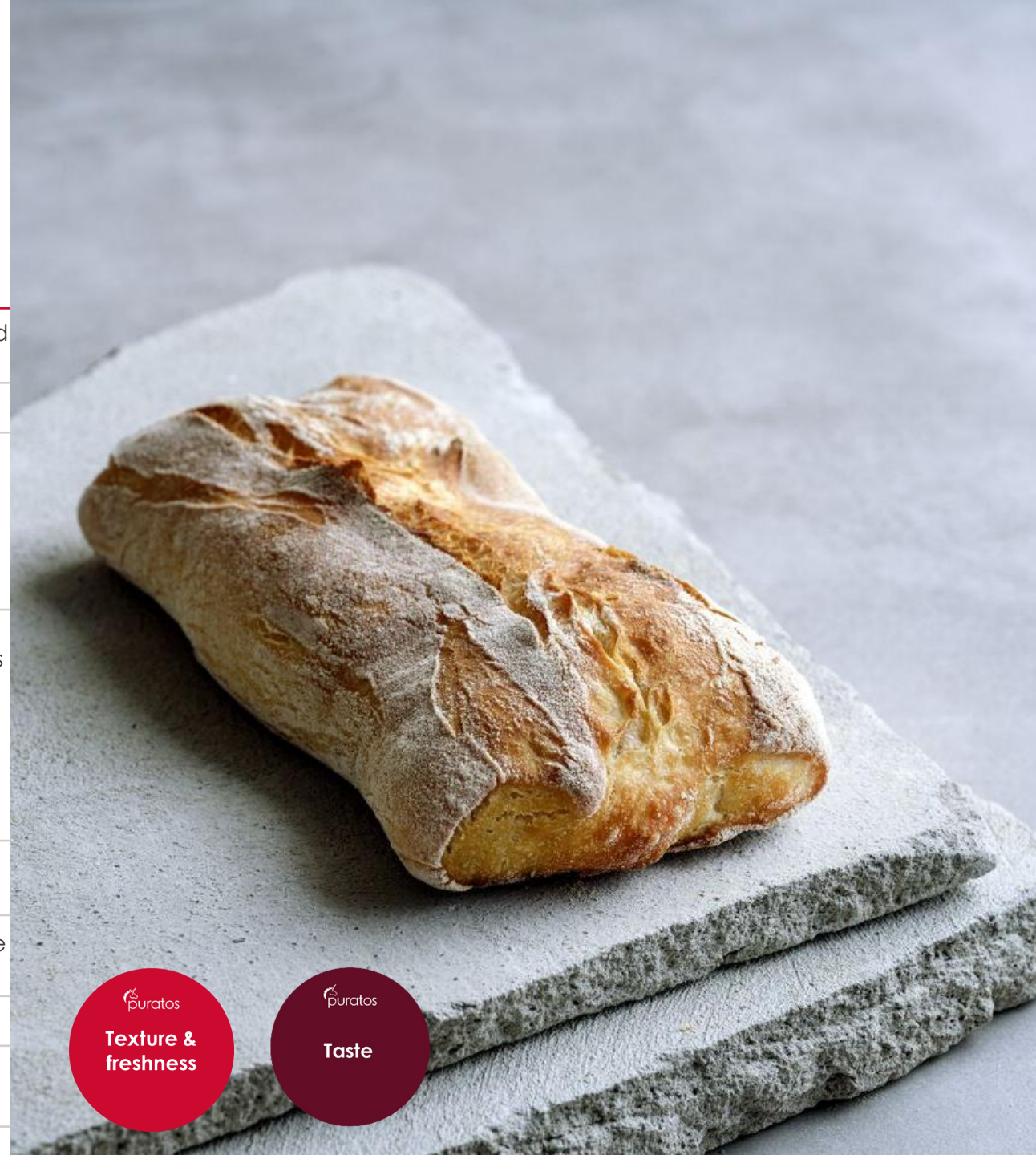
Ciabatta

Ingredientes

	g	%
Harina	1000	100
Agua	750	75
Sal	5	0.5
Sapore Lucas Tempo	200	20
O-tentic Durum	40	4

Working method

Mezcladora	6 min 1ª. Then, 8 min 2ª velocidad añadida el agua gradualmente
Temp de masa	24-26°
Fermentación en bloque	Coloque en contenedores de plástico con aceite de oliva por 3 hr. a temp ambiente. Opcional: haga 2 foldeos, uno a los 30 min y el siguiente a la hora.
Formado	Coloque la masa sobre una capa de harina. Divídala en tiras según sus necesidades. Aplane las porciones de masa sobre la capa de harina, asegurándose de que ambos lados queden bien cubiertos. Colóquelas en bandejas para hornear.
Fermentación final	30 min temp ambiente
Decoración antes del horneo	Dar la vuelta y estirar ligeramente a lo largo.
Horneo	240°C con vapor, bajar a 220°
Baking time	Dependiendo del tamaño de la ciabatta, 30-35 min. Últimos 8-10 min, con la compuerta abierta.



puratos

Texture & freshness

puratos

Taste

Pan con Granos y semillas

PAVÉ multigrain

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
Harina	1000	100%
Agua	650	65%
Sal	20	2%
Softgrain Multigrain	300	30%
O-fentic Durum	40	4%
Total masa		2010
Cant / Piezas		22
Peso de masa / Por pieza (gr)		90

MÉTODO DE TRABAJO

Mezclado	10 min 1a - 3 min 2da
Temp masa °C	24 °C
Fermentación en bloque	1 hr temp ambiente cubierta con plástico
Gramaje	Corte rectángulos de 550 gr
Manipulación post-dividido	Coloque en mantas con harina
Fermentación final	16 hr - 12°C - 80% H.R.
Decoración	
Antes del horneo	Corte en forma de diamante

		Temperatura (°C)	
Horneo	Tiempo (min)	Arriba	Abajo
Con vapor	30	230	230





Health & well-being



Texture & freshness



Taste