



SALATO

Snack Salato


Puratos
Easy Soft'r Snack



DOLCE

Snack Dolce

CREATIVI, SEMPLICI E GUSTOSI

SALATO

Le preferenze dei consumatori

Dati di mercato indicano chiaramente una crescente tendenza dei consumatori ad effettuare pasti veloci fuori casa. Sempre più i pasti tradizionali sono sostituiti con snack e piccole porzioni veloci e nutrienti acquistate in ogni momento della giornata.

Puratos, attenta alle richieste dei consumatori e con i propri Laboratori di Ricerca & Sviluppo, grazie alla nuovissima ed avanzata tecnologia Soft'r, ha creato Easy Soft'r Snack Dolce e Salato, ingredienti indispensabili per ottenere prodotti soffici con una struttura ottimale ed una freschezza prolungata.

Tecnologia Soft'r: più che sofficità

La tecnologia Soft'r ottimizza le caratteristiche degli snacks morbidi: sofficità, resilienza, masticazione corta, umidità della mollica, scioglievolezza in bocca...

Freschezza: conservazione prolungata nel tempo

La tecnologia Soft'r consente di preservare la giusta umidità per tempi prolungati. La freschezza è garantita per più giorni con il prodotto finito correttamente conservato in sacchetti di plastica.

Versatilità: un solo mix per tanta fantasia

Easy Soft'r Snack Dolce è adatto alla produzione di brioches, panini al latte, variegati e di prodotti laminati. Easy Soft'r Snack Salato è ideale per pizzette, focacce, calzoni, stuzzichini e prodotti laminati.

Flessibilità nella produzione

L'impasto ed i prodotti finiti possono essere congelati, consentendo un'ottimale organizzazione del lavoro settimanale.

Entrambi i prodotti sono disponibili in sacchi da 10 Kg.

Stuzzichini	2
Spiga al wurstel	3
Tocchettini	4
Barchetta	5
Girella spinaci/peperoni e olive	6
Focaccina classica	7
Pizza al trancio	8
Pizzette	9
Focaccina multigrain	10
Panbauletto/Pan carrè	11
Croissant salato	12

DOLCE

Sandwich al pistacchio	14
Panino al latte	15
Pandolce al cioccolato	16
Saccottini e Cornetti dolci	17
Brioche classica	18
Brioche multigrain	19
Girelle cioccolato/canditi	20
Treccia sorpresa	21
Ovale alla frutta	22
Variegato al cioccolato	23
Chiocciola	24

SALATO

Snack Salato


Puratos



Stuzzichini

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Salato	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	900 g	45 %
Lievito Levante	60 g	3 %
Olio d'oliva	80 g	4 %

Ingredienti ripieno

Prosciutto	± 200 g
Melanzane	± 200 g

<i>Impasto**</i>	<i>4 + 7 minuti (temperatura finale 26°C)</i>
<i>Riposo Impasto</i>	<i>30 minuti</i>
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>60 minuti / 30°C / 75 % UR</i>
<i>Cottura***</i>	<i>7-8 minuti a 240°C</i>

Procedimento

Formare dei pastoni da 1000 g. Far riposare 10 minuti e stendere uno strato sottile con il matterello. Tagliare a strisce orizzontali larghe circa 10 cm. Farcire ed arrotolare. Tagliare pezzi da 5 cm, far lievitare e cuocere con vapore.

Si può personalizzare la ricetta con ingredienti a piacere.

Spiga al wurstel

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Salato	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	900 g	45 %
Lievito Levante	60 g	3 %
Olio d'oliva	80 g	4 %

Ingredienti ripieno

Wurstel	1 per spiga
---------	-------------

Ingredienti decorazione

Sunset Glaze
Mozzarella

<i>Impasto**</i>	<i>4 + 7 minuti (temperatura finale 26°C)</i>
<i>Riposo Impasto</i>	<i>30 minuti</i>
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>60 minuti / 30°C / 75 % UR</i>
<i>Cottura***</i>	<i>7-8 minuti a 240°C</i>

Procedimento

Dividere l'impasto in pezzi da 50-60 g e arrotondare. Spianare ovalizzando, mettere al centro il wurstel intero, infine ripiegare i lembi sul wurstel. Riporre con la chiusura verso il basso sulla teglia e praticare 6 tagli profondi sulla superficie con forbici. Spostare, alternando a destra ed a sinistra i ritagli per ottenere la forma a spiga. Lucidare con Sunset Glaze e a piacere guarnire con mozzarella tritata.



Tocchetti

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Salato	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	1000 g	50 %
Lievito Levante	60 g	3 %

Ingredienti farcitura

Pancetta affumicata a cubetti	400 g	25 %
Rosmarino	20 g	4 %

Si può personalizzare la ricetta con salsiccia e semi di finocchio.

<i>Impasto**</i>	<i>4 + 7 minuti (temperatura finale 26°C)</i>
<i>Riposo Impasto</i>	<i>30 minuti</i>
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>60 minuti / 30°C / 75 % UR</i>
<i>Cottura***</i>	<i>7-8 minuti a 240°C</i>

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione della farcitura fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere pancetta e rosmarino macchinando brevemente in prima velocità. Far riposare, spezzare del peso desiderato, formare e far lievitare. Cuocere con vapore.

Barchetta

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Salato	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	1000 g	50 %
Lievito Levante	60 g	3 %
Olio d'oliva	80 g	4 %

Ingredienti ripieno

Prosciutto cotto	200 g
Mozzarella	200 g
Pesto Genovese	100 g

Amalgamare bene gli ingredienti.

<i>Impasto**</i>	<i>4 + 7 minuti (temperatura finale 26°C)</i>
<i>Riposo Impasto</i>	<i>30 minuti</i>
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>60 minuti / 30°C / 75 % UR</i>
<i>Cottura***</i>	<i>12 minuti a 240°C</i>

Procedimento

Dividere pezzi da 80 g ed arrotondare. Spianare ovalizzando e riporre il ripieno al centro. Formare i pezzi chiudendo le punte e ripiegando i bordi sul ripieno. Far lievitare e cuocere.



Girella spinaci/ peperoni e olive

Focaccina classica

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Salato	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	900 g	45 %
Lievito Levante	60 g	3 %
Olio d'oliva	40 g	2 %

Ingredienti ripieno Girelle spinaci

Spinaci	500 g
Pancetta	250 g

Ingredienti ripieno Girelle peperoni ed olive

Peperoni	250 g
Olive verdi	100 g

Ingredienti decorazione

Sunset Glaze

Impasto**	4 + 7 minuti (temperatura finale 26°C)
Riposo Impasto	30 minuti
Lavorazione	come da descrizione in basso
Lievitazione Finale	60 minuti / 30°C / 75 % UR
Cottura***	15 minuti a 240°C

Procedimento

Spianare l'impasto e formare strisce da 15 cm di larghezza. Spennellare con olio e disporre il ripieno sulla pasta. Arrotolate tipo filone. Tagliare con la raspa i pezzi e porre in teglia. Far lievitare. Lucidare con **Sunset Glaze** e guarnire con mozzarella tritata prima di infornare.

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Salato	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	1000 g	50 %
Lievito Levante	60 g	3 %
Olio d'oliva	40 g	2 %

Impasto**	4 + 8 minuti (temperatura finale 26°C)
Riposo Impasto	10 minuti
Riposo Preforme	30 minuti
Lavorazione	come da descrizione in basso
Lievitazione Finale	45 minuti / 30°C / 75 % UR
Cottura***	15 minuti a 240°C

Procedimento

Tagliare le preforme del peso desiderato e porgerle su teglie unte. Ultimato il riposo delle preforme, schiacciare con le dita. Porre sulla superficie olio, sale grosso e, a piacere, erbe aromatiche o olive. Far lievitare e cuocere con immissione di vapore.



Pizza al trancio

Pizzette

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Salato	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	1100 g	55 %
Lievito Levante	60 g	3 %
Olio d'oliva	60 g	3 %
<i>Impasto**</i>	<i>4 + 7 minuti (temperatura finale 26°C)</i>	
<i>Riposo Impasto</i>	<i>10 minuti</i>	
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>	
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>45-60 minuti / 30°C / 75 % UR</i>	
<i>Cottura***</i>	<i>20-25 minuti a 240°C</i>	

Procedimento

Suddividere 1100-1200 g di impasto per teglie 60x40 (unte) e spianare. Ungere leggermente la superficie, far lievitare, aggiungere il pomodoro condito ed infornare. Dopo circa 15 minuti di cottura aggiungere la mozzarella tritata (ed eventuali farciture) ed infornare nuovamente con vapore.

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Salato	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	1100 g	55 %
Lievito Levante	60 g	3 %
Olio d'oliva	60 g	3 %
<i>Impasto**</i>	<i>4 + 7 minuti (temperatura finale 26°C)</i>	
<i>Riposo Impasto</i>	<i>20 minuti</i>	
<i>Riposo preforme</i>	<i>30 minuti</i>	
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>	
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>45 minuti / 30°C / 75 % UR</i>	
<i>Cottura***</i>	<i>7-8 minuti a 240°C</i>	

Procedimento

Formare dei pastoni, far riposare, stendere con matterello e tagliare con uno stampo circolare, diametro 7-8 cm. In alternativa dividere il pastone in spezzatrice, porre i pezzi nelle apposite teglie per pizzetta o teglia piana, far riposare le preforme e schiacciare. Guarnire a piacere, per poi infornare con immissione di vapore.



Focaccina multigrain

Panbauletto/Pan carrè

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack salato	500 g	25 %
Easy Multigrain 50	500 g	25 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	1000 g	50 %
Lievito Levante	80 g	4 %
Olio d'oliva	60 g	3 %
<i>Impasto**</i>	<i>4 + 8 minuti (temperatura finale 26°C)</i>	
<i>Riposo Impasto</i>	<i>10 minuti</i>	
<i>Riposo Preforme</i>	<i>30 minuti</i>	
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>	
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>45 minuti / 30°C / 75 % UR</i>	
<i>Cottura***</i>	<i>15 minuti a 240°C</i>	

Procedimento

Tagliare le preforme del peso desiderato e porgerle su teglie unte. Ultimato il riposo delle preforme, schiacciare con le dita. Porre sulla superficie olio, sale grosso e, a piacere, erbe aromatiche o olive. Far lievitare e cuocere con immissione di vapore.

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Salato	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	900 g	45 %
Lievito Levante	80 g	4 %
<i>Impasto**</i>	<i>4 + 7 minuti (temperatura finale 25°C)</i>	
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>	
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>70-80 minuti / 30°C / 75 % UR</i>	
<i>Cottura***</i>	<i>40-45 minuti a 240°C</i>	

Procedimento

Spezzare e formare dei filoni del peso adeguato allo stampo. Far lievitare e cuocere con vapore.



Croissant salato



Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Salato	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua	900 g	45 %
Lievito Levante	80 g	4 %

Creaplus Mexicano

Filtraggio	grammi	%
Aristo Primeur Croissant	600 g	30 %

Ingredienti decorazione

Sunset Glaze

<i>Impasto**</i>	<i>4 + 7 minuti (temperatura finale 26°C)</i>
<i>Riposo Impasto</i>	<i>30 minuti in frigo</i>
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>65-75 minuti / 28-30°C / 75 % UR</i>
<i>Cottura***</i>	<i>18 minuti a 240°C</i>

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione della margarina. Far riposare l'impasto. Laminare fino ad ottenere uno spessore di 5 mm. Incorporare la margarina e dare 2 pieghe a 3 o 1 a 3 più 1 a 4. Formare i pezzi e far lievitare. Lucidare con **Sunset Glaze** e cuocere.

Suggerimenti

Con l'aggiunta del 15 % di **Creaplus Mexicano** alla pasta pronta si possono ottenere croissant e sfogliati salati dal gusto particolare.



Sandwich al pistacchio

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Dolce	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	900 g	45 %
Lievito Levante	120 g	6 %
Aristo Primeur Cake	200 g	10 %
Praline' Pistache	50 g	2,5 %
Pistacchi	250 g	12,5 %

Ingredienti decorazione

Sunset Glaze

Impasto**	4 + 7 minuti (temperatura finale 27°C)
Riposo Impasto	30 minuti
Lavorazione	come da descrizione in basso
Lievitazione Finale	60-75 minuti / 30°C / 75 % UR
Cottura***	7-8 minuti a 240°C

Procedimento

Impastare gli ingredienti ad eccezione dei pistacchi da aggiungere a fine impasto. Dividere in pezzi da 60 g e formare. Praticare dei tagli con la raspa e piegare il pezzo. Disporre su teglie e far lievitare. Lucidare con **Sunset Glaze** e cuocere.



Panino al latte

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Dolce	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Latte*	900 g	45 %
Lievito Levante	100 g	5 %
Aristo Primeur Cake	240 g	12 %

Ingredienti decorazione

Sunset Glaze

Impasto**	4 + 7 minuti (temperatura finale 27°C)
Riposo Impasto	30 minuti
Lavorazione	come da descrizione in basso
Lievitazione Finale	60-75 minuti / 30°C / 75 % UR
Cottura***	7-8 minuti a 240°C

Procedimento

Dividere in pezzi da 40 g e formare. Disporre su teglie e far lievitare. Lucidare con **Sunset Glaze**, decorare a piacere con zucchero in granella, granella di nocciole, farina di cocco, etc. e cuocere.



Pandolce al cioccolato

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Dolce	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	900 g	45 %
Lievito Levante	100 g	5 %
Aristo Primeur Cake	240 g	12 %
Cioccolato C501J Belcolade	400 g	20 %

Ingredienti decorazione

Sunset Glaze
Cacao Belcolade

Impasto**	4 + 7 minuti (temperatura finale 27°C)
Riposo Impasto	30 minuti
Lavorazione	come da descrizione in basso
Lievitazione Finale	60 minuti / 30°C / 75 % UR
Cottura***	7-8 minuti a 240°C

Procedimento

Impastare aggiungendo il cioccolato alla fine. Dividere in pezzi da 40 g e formare. Disporre su teglie e far lievitare. Lucidare con **Sunset Glaze**, decorare a piacere.

Suggerimenti

Per decorazione utilizzare zucchero in granella, semolato, oppure una miscela del 50 % di zucchero semolato e 50 % di polvere di cacao Belcolade.

Saccottini e Cornetti dolci

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Dolce	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	800 g	40 %
Altima Exclusive Cake	240 g	12 %
Lievito Levante	120 g	6 %

Filtraggio:

Altima Exclusive Croissant	900 g	45 %
----------------------------	-------	------

Ingredienti decorazione

Sunset Glaze
Sublimo Glaze & Go
Carat Decorcrem
Cioccolato C501J Belcolade

Impasto**	4 + 7 minuti (temperatura finale 27°C)
Riposo Impasto	30 minuti in frigo
Lavorazione	come da descrizione in basso
Lievitazione Finale	65-75 minuti / 28-30°C / 75 % UR
Cottura***	18 minuti a 200°C

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione della margarina per il filtraggio.
Far riposare l'impasto. Laminare fino ad ottenere uno spessore di 5 mm. Incorporare la margarina e dare 3 pieghe a 3. Formare i pezzi e far lievitare. Lucidare con **Sunset Glaze** e cuocere.
A fine cottura lucidare con **Sublimo Glaze & Go**.

Suggerimenti

Per decorazione utilizzare zucchero in granella oppure, a raffreddamento ultimato, decorare con **Carat Decorcrem** o **Carat Decorcrem Bianco**. In alternativa rigare con cioccolato Belcolade.



Brioche classica

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Dolce	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Latte*	900 g	45 %
Lievito Levante	140 g	7 %
Aristo Primeur Cake	240 g	10 %
Zucchero	180 g	9 %

Ingredienti decorazione

Sunset Glaze

<i>Impasto**</i>	<i>4 + 7 minuti (temperatura finale 27°C)</i>
<i>Riposo Impasto</i>	<i>20 minuti</i>
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>60 minuti / 30°C / 75 % UR</i>
<i>Cottura***</i>	<i>15 minuti a 220°C (per pezzi da 100 g)</i>

Procedimento

Dividere in pezzi da 60 g e arrotondare. Disporre su teglie. Unire sulla sommità pezzi arrotondati da 15 g circa come cappello. Far lievitare. Lucidare con **Sunset Glaze** e cuocere.



Brioche multigrain

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Dolce	500 g	25 %
Farina	1000 g	50 %
Easy Multigrain	500 g	25 %
Latte*	450 g	22,5 %
Acqua	450 g	22,5 %
Lievito Levante	140 g	7 %
Aristo Primeur Cake	200 g	10 %
Zucchero	180 g	9 %

Ingredienti decorazione

Sunset Glaze

<i>Impasto**</i>	<i>4 + 7 minuti (temperatura finale 27°C)</i>
<i>Riposo Impasto</i>	<i>20 minuti</i>
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>60 minuti / 30°C / 75 % UR</i>
<i>Cottura***</i>	<i>15 minuti a 220°C (per pezzi da 100 g)</i>

Procedimento

Dividere in pezzi da 60 g e arrotondare. Disporre su teglie. Unire sulla sommità pezzi arrotondati da 15 g circa come cappello. Far lievitare. Lucidare con **Sunset Glaze** e cuocere.



Girelle cioccolato/canditi

Treccia sorpresa

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Dolce	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	450 g	22 %
Latte*	450 g	22 %
Lievito Levante	140 g	7 %
Aristo Primeur Cake	260 g	13 %

*Impasto*** 4 + 7 minuti (temperatura finale 27°C)
Lavorazione come da descrizione in basso
Riposo Preforma 10 minuti
Lievitazione Finale 60-75 minuti / 30°C / 75 % UR
*Cottura**** 9-10 minuti a 240°C

Ingredienti ripieno cioccolato

Gocce di cioccolato Belcolade	800 g
Zucchero semolato	300 g
Aristo Cake fusa	100 g
Sunset Glaze	

Ingredienti ripieno canditi

Canditi	1000 g
Aristo Cake fusa	100 g
Zucchero	300 g
Sunset Glaze	

Procedimento

Spianare l'impasto e formare strisce da 25 cm di larghezza. Spennellare con la margarina fusa e cospargere di zucchero. Disporre il ripieno sulla pasta. Arrotolare tipo filone. Tagliare con la raspa i pezzi e porre in teglia. Far lievitare. Lucidare con **Sunset Glaze** e cuocere.

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Dolce	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	450 g	22 %
Latte*	450 g	22 %
Lievito Levante	120 g	6 %
Aristo Primeur Cake	240 g	12 %

*Impasto*** 4 + 7 minuti (temperatura finale 27°C)
Lavorazione come da descrizione in basso
Riposo Impasto 30 minuti
Riposo Preforma 10 minuti
Lievitazione Finale 60-75 minuti / 30°C / 75 % UR
*Cottura**** 9-10 minuti a 240°C

Ingredienti farcitura e decorazione

Nutocrem	500 g
Sunset Glaze	

Procedimento

Fare preforme di 1000 g. Spianare ad una larghezza di 15 cm. Disporre il ripieno sulla metà della pasta e sovrapporre l'altra metà. Tagliare delle strisce e formare. Far lievitare. Lucidare con **Sunset Glaze** e cuocere.



Ovale alla frutta

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Dolce	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Latte	900 g	45 %
Lievito Levante	100 g	5 %
Aristo Primeur Cake	240 g	12 %

Ingredienti decorazione

Topfil mirtillo
Cioccolato Belcolade fondente e al latte
Sunset Glaze

Impasto**	4 + 7 minuti (temperatura finale 27°C)
Riposo Impasto	30 minuti
Riposo Preforme	15 minuti
Lavorazione	come da descrizione in basso
Lievitazione Finale	60-75 minuti / 30°C / 75 % UR
Cottura***	7-8 minuti a 240°C

Procedimento

Dividere in pezzi da 60 g e formare rotondi. Dopo il riposo preforme spianare ovalizzando. Disporre su teglie e far lievitare. Lucidare con **Sunset Glaze**, porre una striscia di **Topfil** al centro e cuocere. A raffreddamento ultimato decorare con cioccolato.



Variegato al cioccolato

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Dolce	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	450 g	22 %
Latte*	450 g	22 %
Lievito Levante	120 g	6 %
Aristo Primeur Cake	240 g	12 %

Creachoc	320 g	20% sulla pasta
Acqua (1/3 acqua sul Creachoc)	100 g	

Ingredienti decorazione

Sunset Glaze

Impasto**	4 + 7 minuti (temperatura finale 27°C)
Lavorazione	come da descrizione in basso
Riposo Impasto	30 minuti
Riposo Preforma	10 minuti
Lievitazione Finale	60-75 minuti / 30°C / 75 % UR
Cottura***	9-10 minuti a 240°C

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione di **Creachoc**. Dividere l'impasto e su metà aggiungere **Creachoc** preparato con 1/3 di acqua. Impastare 2 minuti. Dividere dopo il riposo impasto in pezzi da 25 g. Dopo il riposo preforme unire un pezzo bianco ed uno al cioccolato e formare dei filoncini. Praticare dei tagli con la raspa e unire le punte. Far lievitare. Lucidare con **Sunset Glaze** e cuocere.



Chiocciola

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Dolce	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Latte	900 g	45 %
Lievito Levante	100 g	5 %
Aristo Primeur Cake	240 g	12 %

Ingredienti decorazione

Cremygold
Sunset Glaze

<i>Impasto**</i>	<i>4 + 7 minuti (temperatura finale 27°C)</i>
<i>Riposo Impasto</i>	<i>30 minuti</i>
<i>Riposo preforme</i>	<i>15 minuti</i>
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>60-75 minuti / 30°C / 75 % UR</i>
<i>Cottura***</i>	<i>7-8 minuti a 240°C</i>

Procedimento

Dividere in pezzi da 50 g e formare rotondi. Dopo il riposo preforme allungare e formare le chioccioline. Disporre su teglie e far lievitare. Lucidare con **Sunset Glaze**, decorare con **Cremygold** e cuocere.




Puratos
Easy Soft'r Snack

PANI
MORBIDI

CREATIVI, SEMPLICI E GUSTOSI

PANI MORBIDI

Le preferenze dei consumatori

Dati di mercato indicano chiaramente una crescente preferenza dei consumatori per i pani morbidi per molteplici occasioni di consumo.

La lunga durata, la praticità di acquisto e conservazione settimanale, l'utilizzo per sandwich, toast e panini farciti ne fanno un prodotto perfettamente in linea con le necessità di velocità e praticità del consumatore moderno.

Puratos, attenta alle richieste dei consumatori e con i propri Laboratori di Ricerca & Sviluppo, grazie alla nuovissima ed avanzata tecnologia Soft'r, è in grado di offrire Easy Soft'r Snack, che consente di ottenere prodotti soffici con una struttura ottimale ed una freschezza prolungata, nel rispetto della tradizione del gusto e della semplicità.

Tecnologia Soft'r: più che sofficità

Sofficità, resilienza, masticazione corta, umidità della mollica, scioglievolezza in bocca... queste le caratteristiche dei pani soffici creati con Easy Soft'r Snack.

Freschezza: conservazione prolungata nel tempo

I pani prodotti con Easy Soft'r Snack offrono il grande vantaggio di conservare la sofficità per più giorni con il prodotto finito correttamente conservato in sacchetti di plastica.

Versatilità: un solo mix per tanta fantasia

Easy Soft'r Snack è ideale per ciabattine, pane arabo, baguette, panbauletto dolce e salato e tante forme di fantasia.

Flessibilità nella produzione

L'impasto ed i prodotti finiti possono essere congelati, consentendo un'ottimale organizzazione del lavoro settimanale.

Entrambi i prodotti sono disponibili in sacchi da 10 Kg.

Pan&Bauletto	2
Dolc&Bauletto	3
Pane Arabo	4
Mini-Baguette morbida	5
Zoccoletti morbidi	6
Panallegro morbido	7

PANI
MORBIDI


Puratos



Pan&Bauletto

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Salato	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	900 g	45 %
Lievito Levante	80 g	4 %
<i>Impasto**</i>	<i>4 + 5 minuti (temperatura finale 25°C)</i>	
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>	
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>70-80 minuti / 30°C / 75 % UR</i>	
<i>Cottura***</i>	<i>25-30 minuti a 230°C</i>	

Procedimento

Spezzare 350 g di pasta e formare dei filoni. Mettere nello stampo abbinato e far lievitare. Cuocere con immissione di vapore.



Dolc&Bauletto

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Dolce	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	450 g	22,5 %
Latte*	450 g	22,5 %
Lievito Levante	120 g	6 %
Aristo Primeur Cake	240 g	12 %
<i>Impasto**</i>	<i>4 + 8 minuti (temperatura finale 27°C)</i>	
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>	
<i>Riposo Impasto</i>	<i>30 minuti</i>	
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>60-75 minuti / 30°C / 75 % UR</i>	
<i>Cottura***</i>	<i>11-12 minuti a 230°C</i>	

Procedimento

Dividere in pezzi da 30 g e arrotondare. Disporre nello stampo abbinato e far lievitare. Lucidare con **Sunset Glaze**, decorare a piacere con zucchero in granella, granella di nocciole, farina di cocco etc. e cuocere.



Pane Arabo

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Salato	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	950 g	47,5 %
Lievito Levante	60 g	3 %

<i>Impasto**</i>	<i>4 + 8 minuti (temperatura finale 26°C)</i>
<i>Riposo Impasto</i>	<i>10 minuti</i>
<i>Riposo Preforme</i>	<i>30 minuti</i>
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>45 minuti / 30°C / 75 % UR</i>
<i>Cottura***</i>	<i>4 minuti a 270°C</i>

Procedimento

Tagliare le preforme del peso desiderato e arrotondare. Ultimato il riposo delle preforme, spianare con abbondante farina e far lievitare. A fine lievitazione spianare nuovamente e cuocere con abbondante immissione di vapore.

Mini-Baguette morbida

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Salato	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	950 g	47,5 %
Lievito Levante	50 g	2,5 %

<i>Impasto**</i>	<i>4 + 8 minuti (temperatura finale 26°C)</i>
<i>Riposo</i>	<i>Impasto 20 minuti</i>
<i>Riposo Preforme</i>	<i>20 minuti</i>
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>60 minuti / 30°C / 75 % UR</i>
<i>Cottura***</i>	<i>15 minuti a 240°C per baguette da 150 g</i>

Procedimento

Dividere pezzi da 150 g e fare delle preforme ovali. Ultimato il riposo delle preforme, formare le baguette a mano o a macchina e far lievitare. Prima di infornare, decorare con farina, praticare 2 o 3 tagli. Cuocere con immissione di vapore.



Zoccoletti morbidi

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Salato	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	1000 g	50 %
Lievito Levante	50 g	2,5 %
Olio extra-vergine d'oliva	40 g	2 %
<i>Impasto**</i>	<i>4 + 8 minuti (temperatura finale 26°C)</i>	
<i>Riposo Impasto</i>	<i>40 minuti</i>	
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>	
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>50-60 minuti / 30°C / 75 % UR</i>	
<i>Cottura***</i>	<i>8 minuti a 240°C per zoccoletti da 50 g</i>	

Procedimento

Dopo aver fatto riposare l'impasto, stendere su tavolo abbondantemente infarinato. Tagliare i pezzi e far lievitare. Capovolgere e infornare con immissione di vapore.

Panallegro morbido

Ingredienti	grammi	%
Easy Soft'r Snack Salato	1000 g	50 %
Farina	1000 g	50 %
Acqua*	900 g	45 %
Lievito Levante	60 g	3 %
Olio extra-vergine d'oliva	60 g	3 %
<i>Impasto**</i>	<i>4 + 8 minuti (temperatura finale 26°C)</i>	
<i>Riposo Impasto</i>	<i>10 minuti</i>	
<i>Lavorazione</i>	<i>come da descrizione in basso</i>	
<i>Lievitazione Finale</i>	<i>60 minuti / 30°C / 75 % UR</i>	
<i>Cottura***</i>	<i>6-7 minuti a 240°C per pezzi da 40 g</i>	

Procedimento

Dopo aver fatto riposare l'impasto, laminare ad uno spessore di 1,5 cm e tagliare i pezzi con stampo rotondo o ovale. Far lievitare e prima dell'infornamento spennellare con **Sunset Glaze** e decorare con semi a piacere. Infornare e cuocere.



Puratos Italia S.p.A.
Piazza Benamozegh, 17
57123 Livorno - Italia
Tel.: +39 0586 888000
Fax: +39 0586 889552
puratositalia@puratos.it
www.puratos.it