



Puratos
Reliable partners in innovation

Masa Madre





El futuro del pan *radica en su pasado ...*

Antiguamente, los panaderos preparaban el pan utilizando en su receta una masa de larga fermentación, dándole un aroma único, además de una mejor vida útil y greña. Esta masa, que era simplemente la combinación de harina, agua y microorganismos locales, empezó a ser conocida como **Masa Madre**. Con el pasar de los años, este proceso ha sido olvidado, por el gran tiempo que demanda y el costo que genera. Con el objetivo de facilitar la vida del panadero, Puratos presenta la solución para quien desea seguir produciendo panes sabrosos y de alta calidad: **Masa Madre en polvo**, la cuál puede encontrar en los siguientes productos: **O-tentic**, **Traviata** y en la presentación líquida de **Fidelio**. Estas soluciones le darán a tus recetas deliciosos y prolongados sabores, aromas y la sensación de un pan recién horneado. Además, podés aplicarlas en procesos directos, de fermentación controlada, congelados y precocidos. También contienen Masa Madre el mejorante Sense y Sapore Softgrain.

¡Sorprendé a tus clientes
ofreciendo un pan diferenciado
y de gran sabor,
gracias a la Masa Madre de Puratos!

O-tentic *Durum*

Todo comenzó en el sur de Italia, en un pequeño pueblo de la Puglia llamado Altamura, conocido por sus deliciosos panes finos. En el año 37 A.C., un importante poeta romano llamado Horacio probó el pan Altamura y, seducido por su sabor único y natural, escribió en su diario personal que pensaba que allí era donde “los mejores panes del mundo” eran producidos. Ahora, más de 2.000 años después, los consumidores buscan de nuevo ingredientes naturales de primera calidad y esa autenticidad que les recuerda aquellos tiempos romanos. O-tentic reproduce el sabor y proceso del pan de Altamura típicos de aquellas épocas.

- Dosis de empleo: 4% sobre el peso de la harina
- Mayor elasticidad a la masa
- Perfil de sabor: cremoso y tostado, con notas a nuez
- Estandarización y producción en escala
- Óptimo volumen y excelente apertura de greña
- Auténtico sabor al pan de antaño, con corteza especial y crujiente

O-tentic *Origin*

O-tentic Origin es un componente activo de panadería basado en masa fermentada, caracterizado por un perfil de sabor típico de larga fermentación. Este producto se puede usar como un aditivo para crear una amplia variedad de productos de pan, incluyendo: baguettes, ciabattas, pan integral de granos múltiples, pizzas, panecillos, bocadillos salados y panes tostados. O-tentic Origin está diseñado para proporcionar un perfil de sabor único para todas las aplicaciones de pan.



RECOMENDADO POR

DRA. VALERIA COLLADO
NUTRICIONISTA
CÓDIGO 1854-14





Sapovere Softgrain

Está hecha de una mezcla de granos remojados en un suave sabor a fermentación líquida. Este producto se puede utilizar para crear una amplia variedad de productos de pan, entre ellos: panecillos, baguettes, ciabattas, bizcochos de pan crujiente, panes planos, tortillas de harina, panes de hamburguesa, panes de granos integrales, pizzas, pretzels, rollos, panes de centeno, bocadillos salados, panecillos suaves y panes tostados.



Sapore Traviata

Es un producto elaborado para lograr masas más elásticas. También recomendado, especialmente para procesos donde se desee eliminar la prefermentación, para así lograr un pan con todas las características que una masa madre artesanal de la mejor calidad ofrece.



Sapore Fidelio

Está hecha de una masa fermentada de trigo líquido pasteurizado para la creación del pan de masa fermentada, típico de San Francisco. Este producto se puede utilizar para crear una amplia variedad de productos tales como: baguettes, ciabattas, panes planos, tortillas de harina, panes de hamburguesa, panes de pan, pizzas, panecillos, bocadillos salados, panecillos blandos, pan tostado y donuts a base de levadura. Sapore Fidelio está diseñado para proporcionar un perfil de sabor único para todas las aplicaciones de pan.

*¡Sorprende a tus clientes
ofreciendo un pan diferenciado
y de gran sabor,
gracias a la Masa Madre de Puratos!*





Pan de Campo

Ingredientes:

Harina.....	10000 g
Agua.....	6500 g
Sal.....	200 g
O-tentic Durum.....	400 g

Proceso:

- Amasar todos los ingredientes en la amasadora por 5 minutos en velocidad lenta y por 7 minutos en velocidad rápida. La masa no debe superar los 26° C.
- Fermentar en bloque por 30 minutos a temperatura ambiente.
- Cortar piezas de 500 g.
- Prueba intermedia de 15 minutos a temperatura ambiente.
- Dar forma.
- Fermentar por 60 minutos con 80% de humedad a 38° C.
- Hornear a 220° C por 20-25 minutos con vapor.

Rendimiento aproximado:
34 unidades de 500 g c/u

O-TENTIC



Ciabatta



Ciabatta Rústica

Ingredientes:

Harina	10000 g
Agua	7000 g
O-tentic Durum	400 g
Sal	200 g
Aceite de oliva	1000 g

Proceso:

- Agregar a la amasadora todos los ingredientes con un 60% de agua e ir incorporando el resto del agua gradualmente.
- Amasar en velocidad lenta durante 4 minutos y 15 minutos a velocidad rápida.
- Procurar que la masa llegue a los 28° C.
- Fermentar en bloque por 60 minutos.
- Espolvoreando la mesa de trabajo con harina, volcar la masa, estirla sin desgasificar hasta una altura de 5 cm aproximadamente.
- Cortar piezas rectangulares de 250 g.
- Darle una fermentación final de 15 minutos a 30° C con un 85% de HR.
- Cocinar a 220° C durante 20 minutos con vapor al inicio.

Rendimiento aproximado:
74 unidades de 250 g c/u

Altamura





Pan tipo Altamura

Ingredientes:

Semolin	10000 g
Agua	6500 g
Sal	200 g
O-tentic Durum	400 g
Mimetic32	300 g

Proceso:

- Tiempo de amasado: 8 minutos a velocidad lenta y 3 minutos en velocidad rápida.
- Temperatura de masa: 26° C.
- Fermentación en bloque: 30 minutos a temperatura ambiente.
- Formado: cortar piezas de aproximadamente 400 g, dejar descansar por un lapso de 15 min., armar, bolear y llevar a fermentar.
- Fermentación final: 90 min.
- Pre-decoración: espolvorear con harina y realizar cuatro cortes a los lados
- Cocción: 200° C con vapor por un tiempo de 30 min. aprox. Abrir el tiraje los últimos 5 minutos.

Tips:

- Corteza crujiente, con una miga muy húmeda de color amarillo.
- Combinación: ideal para combinar con tomate, albahaca, aceite de oliva y queso.

Rendimiento aproximado:
42 unidades de 400 g c/u

Paages





Pan Pages

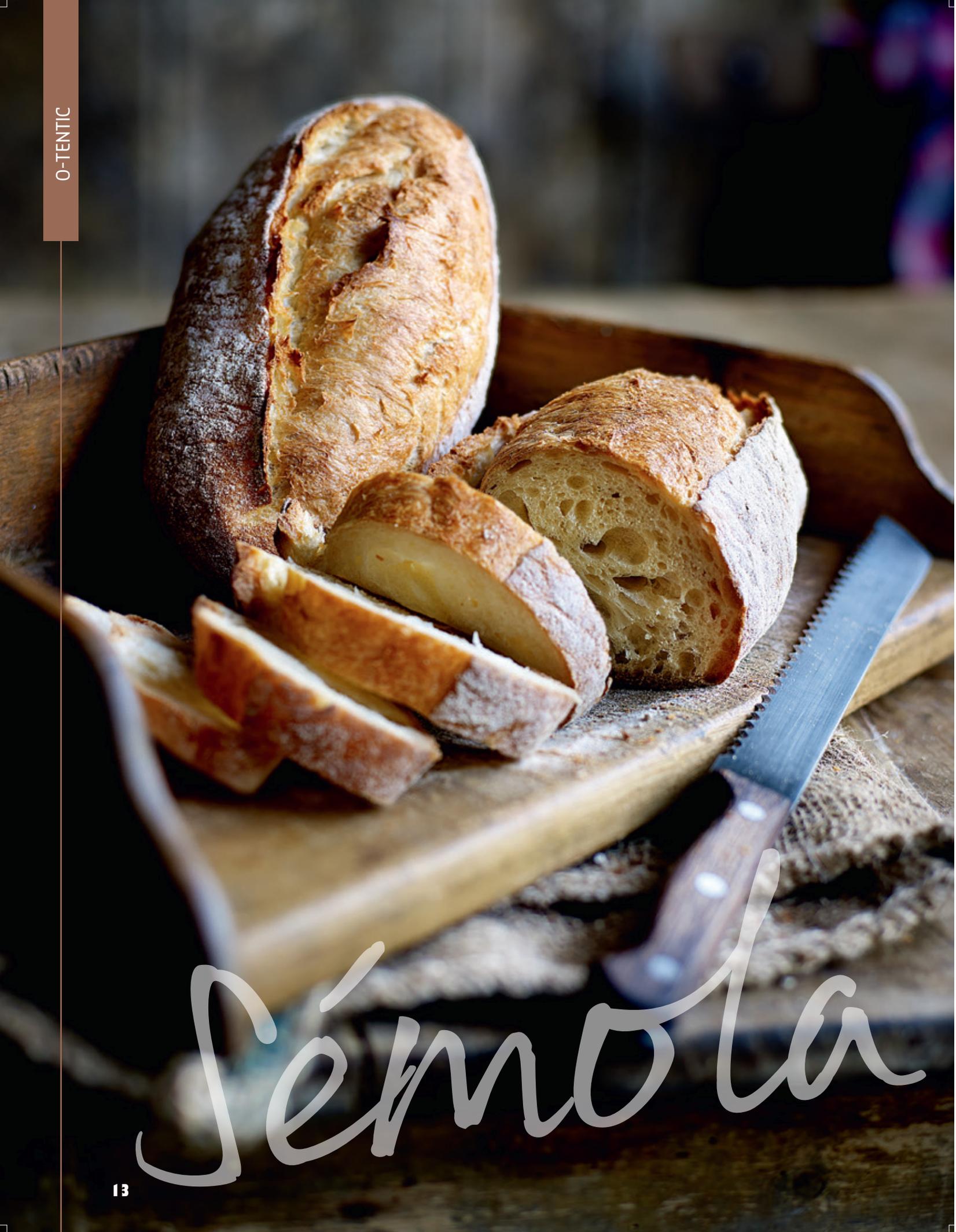
Ingredientes:

Harina	10000 g
Agua	7000 g
Sal	200 g
O-tentic Durum	400 g

Proceso:

- Amasar todos los ingredientes en la amasadora por 5 minutos en velocidad lenta y por 7 minutos en velocidad rápida. La masa no debe superar los 26° C. Reposar 30 minutos.
- Cortar piezas de 500 g.
- Dar forma redonda y cerrar con harina.
- Fermentar por 90 minutos con 80% de humedad a 38° C.
- Dar vuelta el pan para cocinar.
- Hornear a 200° C por 30-35 minutos con vapor.

Rendimiento aproximado:
35 unidades de 500 g c/u

A close-up photograph of a rustic, golden-brown loaf of bread on a wooden cutting board. The loaf is partially sliced, with several thick slices arranged in a row in front of it. A serrated knife with a wooden handle is positioned to the right of the bread. The background is softly blurred, showing a rustic setting with a burlap cloth and a wooden surface.

Sémola



Pan de Sémola

Ingredientes:

Sémola.....	1000 g
Sal	20 g
Azúcar.....	20 g
Aceite de oliva.....	40 g
O-tentic Origin.....	40 g
Agua.....	700 g

Proceso:

- Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar el gluten
- Reposar 25 minutos
- Dividir en 600 gramos y bolear reposar 25 minutos
- Formar
- Fermentar 45 minutos, hacer un corte trasversal y llevar al horno.
- Hornear 220 °C por 20 minutos con vapor



Baguette



Baguette

Ingredientes:

Harina	1000 g
Sal	20 g
Agua	700 g
O-tentic Origin.....	40 g

Proceso:

- Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar el gluten
- Reposar 20 minutos en mesa
- Preformar y reposar 30 minutos.
- Formar baguette y colocar en bandeja. Fermentar 30 minutos
- Hornear 210° por 20 minutos

Rendimiento aproximado:
6 unidades de 280 g c/u



Sachwachtel



Saludable

Ingredientes:

Harina	1000 g
Sal	20 g
Agua	600 g
O-tentic Origin	40 g
Sapore Softgrain	300 g

Proceso:

- Amasar todos los ingredientes menos el Softgrain
- Amasar hasta desarrollar el gluten
- Agregar el Softgrain y amasar 2 minutos más hasta incorporar
- Reposar 25 minutos en bloque
- Dividir en 400 gramos
- Bolear nuevamente y reposar
- Formar bollo y colocar en bandeja
- Fermentar 40 minutos
- Hacer un corte profundo al centro antes de hornear
- Hornear 200 °C por 30 minutos con vapor



Rústico



Rústico con Centeno

Ingredientes:

Harina Fuerte	1000 g
Sal	20 g
O-tentic Origin	40 g
Sprouted Rye	300 g
Agua	700 g

Proceso:

- Amasar todos los ingredientes menos el centeno germinado.
- Amasar hasta desarrollar el gluten
- Agregar el centeno y amasar 2 minutos más
- Reposar 25 minutos en bloque
- Dividir en 700 gramos
- Bolear nuevamente y colocar en canastos
- Hacer un corte al centro en forma de cruz
- Hornear 200 °C por 30 minutos con vapor

Bivrote





Pan Birote

Ingredientes:

Harina Fuerte	1000 g
Sal	20 g
Azúcar	20 g
O-tentic Origin	40 g
Fidelio	100 g
Agua	700 g

Proceso:

- Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar el gluten
- Reposar 25 minutos
- Dividir en 150 gramos y bolear reposar 25 minutos
- Formar bollo
- Fermentar sobre harina, hacer 1 corte al centro
- Hornear 200 °C por 20 minutos

Rendimiento aproximado:
11 unidades de 180 g c/u



Centeno Oliva



Centeno Oliva

Ingredientes:

Harina Fuerte	1000 g
Sal	20 g
Aceite de oliva	100 g
O-tentic Origin	40 g
Sprouted Rye	300 g
Agua	600 g

Proceso:

- Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar el gluten
- Reposar 20 minutos
- Dividir en 500 gramos colocar en canasta y fermentar
- Fermentar 30 minutos
- Hornear 200 °C por 30 con vapor

Rendimiento aproximado:
95 unidades de 180 g c/u

San Francisco



San Francisco

Ingredientes:

Harina Fuerte	1000 g
Sal	20 g
Azúcar	20 g
O-tentic Origin	40 g
Fidelio	100 g
Agua	700 g

Proceso:

- Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar el gluten
- Reposar 25 minutos
- Dividir en 700 gramos y bolear reposar 25 minutos
- Volver a bolear
- Fermentar el frío (8°C) 18 a 24 horas
- Sacar del frío y dejar ambientar, hacer 4 cortes en cuadro en cada dirección, reposar 10 minutos
- Hornear 200 °C por 30 minutos
- Mucho vapor



27 *Soft Grain*



Integral Soft Grain

Ingredientes:

Harina Fuerte	300 g
Sal	20 g
Azúcar	50 g
O-tentic Origin	40 g
Fidelio	10 g
Agua	640 g

Proceso:

- Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar el gluten
- Reposar 25 minutos
- Dividir en 300 gramos y bolear, reposar 25 minutos
- Formar bollo
- Fermentar, hacer corte al centro y llevar al horno
- Hornear 220 °C por 25 minutos

Paysa





Pan de Papa

Ingredientes:

Harina Fuerte	900 g
Hojuelas de Papa	100 g
Leche en polvo	40 g
Sal	20 g
O-tentic Origin	40 g
Agua	700 g

Proceso:

- Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar el gluten
- Reposar 25 minutos
- Dividir en 400 gm y bolear, reposar 25 minutos
- Formar bollo, cubrir con puré
- Fermentar, 2 cortes
- Hornear a 200 °C por 20 minutos



Tomate



Pan de Tomate

Ingredientes:

Harina Fuerte	1000 g
Albaca	2 g
Culantro	3 g
Romero	5 g
Pasta de tomate	500 g
Hojuelas de chile	10 g
O-tentic Origin	10 g
Sal	20 g
Agua	200 g

Proceso:

- Amasar todos los ingredientes hasta desarrollar el gluten
- Reposar 25 minutos
- Dividir en 400 gm y bolear reposar 25 minutos
- Formar bollo
- Envolver en queso parmesano
- Fermentar, corte al centro y llevar al horno
Hornear a 200 °C por 25 minutos

Arroz





Pan de Arroz

Ingredientes:

Harina fuerte	900 g
Harina de arroz	100 g
Arroz cocido con curry y achiote	200 g
Agua	750 g
Sal	20 g
O-tentic Durum	40 g
Hojuelas de papa	50 g

Cobertura:

Harina de arroz	500 g
Agua tibia	600 g
Sal	15 g
Azúcar	100 g
Aceite	50 g
O-tentic	40 g

Proceso:

- Mezclar todo menos el arroz, con el agua
- Hasta desarrollar el gluten agregar el arroz
- Reposar 20 minutos en mesa dividir en 500 gramos
- Reposar 20 minutos y bolear
- Formar bollos
- Fermentar 40 minutos decorar con cobertura de arroz hacer dos cortes
- Hornear a 200 C° por 20 minutos



Puratos

Reliable partners in innovation

Puratos Centroamérica
Tel. (+506) 2573 7511
E-mail: contacto@puratos.com
web: www.puratos.co.cr

Síguenos en
Puratos Centroamérica

