



o futuro do pão
está no seu passado



Puratos
Parceiros de confiança na inovação



A ORIGEM DO PÃO FERMENTADO

De acordo com os estudos feitos por historiadores o pão fermentado foi inventado pelos egípcios

Conta-se que uma escrava se esqueceu de cozer um pedaço de massa e no dia seguinte, para evitar o castigo do seu amo, juntou essa massa do dia anterior (fermentada) à massa nova. Houve uma grande surpresa porque o pão desse dia era melhor, tinha nascido o pão fermentado.

O QUE É UMA MASSA MÃE?

É o ingrediente que o padeiro utilizava nos primórdios da panificação e sem o qual era capaz de elaborar pão fermentado.

A **massa mãe** é uma mistura de farinha + água + micro-organismos presentes no meio ambiente.

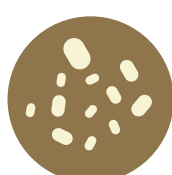
O processo de elaboração de uma massa mãe exige investimento de vários dias, porque só conseguimos obter uma massa mãe fazendo refrescos adicionando mais farinha e água repetindo o processo durante pelo menos 3 dias.



FARINHA



ÁGUA



MICRO-ORGANISMOS



MASSA MÃE

Existem algumas dificuldades em fazer uma massa mãe tradicional:

- Investimento em termos de número de dias de refresco;
- Controlo exato e regular da temperatura do meio ambiente;
- Controlo exato e sempre uniforme das quantidades pesadas de ingredientes para os vários refrescos;
- Controlo do PH e acidez.

Sem este controlo não se consegue obter uma massa mãe sempre com o mesmo perfil de sabor e todo o trabalho pode ter sido em vão.

A Puratos desenvolveu um conjunto de produtos com base em massa mãe com todos os benefícios e sempre com o mesmo perfil, evitando os processos artesanais. Produtos que são prontos a utilizar. Vamos conhecê-los!

crocância

sabor

humidade da miça



APRESENTAMOS A NOSSA Massa Mãe Artesanal

Perfil lácteo adaptado
ao perfil de sabor do
consumidor Português

Apresenta todos os
benefícios de uma massa
mãe artesanal, de
maior conservação,
crocância e sabor.

Dosificação:
Aplica-se na receita na
mesma proporção que uma
massa mãe artesanal.
Entre os 10% e os 20%.

Atenção em relação à questão do sal.
Quando incorporamos 10% de
Sapere Boheme Atelier estamos a
incorporar 1% de Sal.

Uma massa mãe
artesanal com
pH, acidez e
perfil aromático
estabilizado.



Apresentamos a nossa gama de Easy's de Pauificação
com base em Massa Mãe

CreArte



CREARTE TRADIÇÃO

Especialmente desenvolvido para a elaboração do pão do dia a dia e pães tradicionais portugueses originários de várias zonas do país.

Com **CreArte Tradição** descubra nas suas receitas um sabor lácteo com suaves notas ácidas, miga muito fresca e elástica.

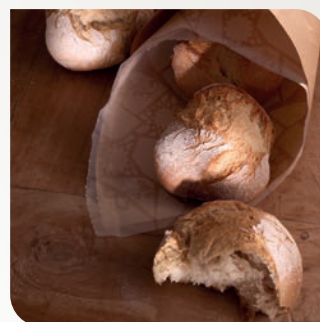
Aplicação: 10% por Kg de farinha.

CREARTE MISTURA

Especialmente desenvolvido para a elaboração de pães de mistura tão apreciados e cada vez mais procurados em Portugal.

Com **CreArte Mistura** elabore um pão de mistura com sabor autêntico e único, as suas receitas terão um sabor e aroma a centeio. Miga muito fresca e elástica.

Aplicação: 10% por Kg de farinha.



O-tentic O equivalente a uma massa mãe ativa



O-TENTIC ORIGIN

Com massa mãe originária de França dá um excelente sabor láctico aos seus pães assim como uma crocância única.

Aplicação: 4% em relação ao peso da farinha. Não adicionar levedura na receita.



O-TENTIC DURUM

Côdea Caramelizada de cor avermelhada e um sabor rústico a trigo Duro. Com massa mãe originária de Itália.

Aplicação: 4% em relação ao peso da farinha. Não adicionar levedura na receita.

O-TENTIC TUTTO PUGLIESE

Produto tegral basta adicionar água.
Não adicionar levedura.

Composto por 100% de farinha certificada de trigo Duro originária de Apúlia em Itália.

Uma nova categoria de pão que surpreende o consumidor pela sua cor e sabor característicos.

Elaborado com farinha
100% Trigo Duro dos
Campos de Apúlia,
em Itália

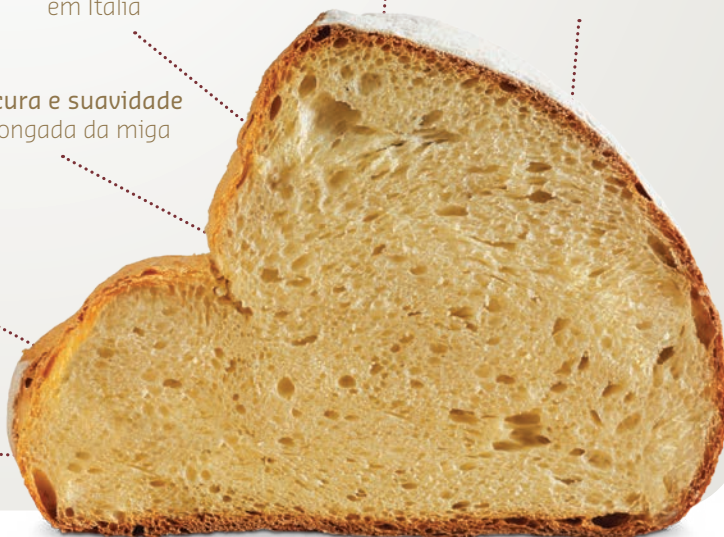
Aroma intenso

Excelente textura

Frescura e suavidade
prolongada da miga

Miga com tonalidade
amarela devido
ao trigo Duro.
Sem corantes

Côdea crocante,
estaladiça e muito rica



SOFTGRAIN

A nossa linha de produtos com base em massa mãe e sementes é a linha **SOFTGRAIN** que permite personalizar e elevar aos seus pães a qualidade superior com toda a riqueza dos grãos e sementes

Softgrain baseia-se no processo alemão de pré-cozedura dos grãos de centeio “**Brühstück**”.

Na Puratos maceramos os grãos em **Massa Mãe** para proporcionar um melhor sabor e uma maior durabilidade do pão final comparando com um pão em que incorporamos as sementes secas (método tradicional).

Os **Softgrains** são muito fáceis de aplicar. O cliente pode personalizar os seus pães decidindo a percentagem de aplicação de forma a definir o seu perfil de sabor e a quantidade de sementes. Os **Softgrain** podem ser aplicados a pães crocantes, pães fofos e a massas de Brioche.



Softgrain Quinoa



Grãos

- Quinoa Preta
- Quinoa Vermelha
- Trigo
- Centeio
- Espelta

Benefícios

A **quinoa** é um cereal ancestral com um **alto teor de proteína completa** que contém todos os aminoácidos que o ser humano não consegue sintetizar.



Softgrain Ancient



Grãos

- Quinoa
- Sorgo
- Amaranto
- Espelta
- Teff
- Milho
- Centeio
- Aveia
- Trigo
- Sarraceno
- Trigo
- Caramelizado
- Cevada
- Caramelizada

Benefícios

Os **grãos ancestrais**, porque são plantados e colhidos da mesma forma há milhares de anos. Mantêm as mesmas propriedades nutricionais desde épocas milenares. São geralmente grãos riquíssimos em **proteínas de alto valor biológico**, fibras, vitaminas e antioxidantes.



Softgrain Multigrain



Grãos

- Trigo
- Centeio

Sementes

- Sementes de Girassol
- Papoila
- Sésamo
- Linhaça Dourada
- Linhaça Castanha

Benefícios

Uma combinação ideal de **grãos e sementes** que são importantes em termos de **vitaminas e minerais**.



Coupage de Massa Mãe de Trigo e Centeio.

Sugestão de aplicação: Entre 25% a 50% em relação ao peso da farinha.



Coupage de Massa Mãe de Trigo e Centeio.

Sugestão de aplicação: Entre 25% a 50% em relação ao peso da farinha.



Massa Mãe de Centeio.

Sugestão de aplicação: Entre 10% a 30% em relação ao peso da farinha.

Apresentamos 2 novidades de Softgrains

Softgrain Grãos Germinados

NOVO



O QUE SÃO?

São grãos que dão origem à criação de uma nova planta, sendo por isso **verdadeiras concentrações de nutrientes**. Geralmente os grãos germinados são **mais ricos** do ponto de vista nutricional e de **mais fácil digestão**.

O **SOFTGRAINS GRÃOS GERMINADOS** são grãos de trigo e centeio germinados humedecidos em massa mãe de centeio dando um sabor único adocicado que só os grãos germinados podem dar.

Sugestão de aplicação: entre 25% e 50% em relação ao peso da farinha.

Por serem grãos germinados, a sua aplicação na massa deve ser no final da amassadura.



Softgrain Nibs

NOVO

E SE SUBSTITUÍSSEMOS GRÃOS E SEMENTES POR:

Nibs de Cacau?

Os nibs de cacau são pedaços das sementes do cacau fermentadas, secas, torradas e trituradas. Muito nutritivos e saudáveis. Um superalimento com todo o aroma do cacau. Crocantes e com um delicioso e intenso sabor a chocolate puro e um toque amargo.

O **SOFTGRAIN NIBS** é composto por **Nibs de Cacau**, humedecidos em massa mãe de trigo e com 13% de chocolate **Belcolade Cacau Trace**. Adequado para massas de brioche, muffins, croissant folhado, pão e cakes.

Confere cor, aroma e sabor a cacau natural. Aspetto visual único. Os Nibs são visíveis por dentro e por forma.

Sugestão de aplicação: 25% a 50% em relação ao peso da farinha. Por serem Nibs de Cacau, a sua aplicação na massa deve ser no final da amassadura.





100g x 100g x 100g



SUGESTÕES DE RECEITAS

Pão Tipo Saloio

Ingredientes

Farinha de trigo tipo 65	1.000g
Água.....	±600g
CreArte Tradição	100g
Levedura Okedo Ouro.....	10g

Modo de Operar

- Amassar ± 3 minutos 1ª velocidade, ± 5 minutos na 2ª velocidade;
- Tempo de repouso: ± 40 minutos;
- Separar as unidades com o peso pretendido (sugestão: 600g);
- Tempo de repouso: ± 20 minutos;
- Colocar na tela e deixar fermentar ±30 minutos;
- Tempo de cozedura: entre 40 a 45 minutos;
- Temperatura do forno: ± 200° C.



Bicas Tradicionais de Mistura

Ingredientes

Farinha de trigo tipo 65	1.000g
Água.....	± 650g
CreArte Mistura	100g
Farinha de Malte	20g
Levedura Okedo Vermelha	10g

Modo de Operar

- Amassar ± 3 minutos 1ª velocidade e ± 6 a 7 minutos 2ª velocidade;
- Depois de amassar deixar repousar ±20 minutos;
- Pesar em empelos de 3kg;
- Enrolar os empelos e deixar repousar 10 minutos;
- Dividir na divisora enroladora (peso de cada 100g);
- Dar o formato pretendido;
- Arrumar nos tabuleiros;
- Tempo de repouso 50 a 60 minutos;
- Temperatura de cozedura: ± 220°C;
- Tempo de cozedura entre 17 a 19 minutos;
- Dar vapor no início da cozedura.



Pão Inovação



Ingredientes

MASSA 1

Farinha de Trigo Tipo 65	800g
Farinha de Centeio Tipo 70	200g
O-tentic Origin.....	40g
Softgrain Multigrain.....	200g
Sal	18g
Água.....	±1.200ml

MASSA 2

Farinha de Trigo Tipo 65	400g
Farinha de Centeio Tipo 70	100g
O-tentic Origin.....	20g
Sal	10g
Água.....	±350g

Modo de Operar

- Juntar todos os ingredientes e amassar com 50% de água até obter uma boa liga, de seguida juntar a restante a água aos poucos em banhos. Tempo de amassadura: ± 2 minutos em 1ª velocidade e ± 10 minutos em 2ª velocidade;
- Dar descanso na massa cerca de 30 minutos;
- Pesar em unidades de 500g e enrolar bem;
- Passar as bolas em sementes;
- Na massa 2, cortar um círculo de 250g, passar azeite e envolver nas bolas de 500g;
- Deixar levedar ± 60 minutos;
- Peneirar com farinha;
- Cortar em 2 cruces superficialmente;
- Cozer a 190°C lar e 200°C teto, durante 40 minutos.

Bola Boheme

Ingredientes

Farinha Tipo 65	3.000g
O-tentic Durum.....	120g
Sapora Boheme Atelier.....	300g
Água.....	± 2.250g
Sal	15g

Modo de Operar

- Amassar ± 3 minutos em primeira velocidade e ± 6 minutos em segunda velocidade;
- Dividir em unidades de 500g, dar formato e deixar a massa em estanca cerca de 1 hora;
- Fermentar cerca de 35 minutos, virar e polvilhar com farinha;
- Cozer a ± 205°C/210°C cerca de 30 a 35 minutos.



Pão Artesão

Ingredientes

Farinha Tipo 80	3.000g
Sapore Boheme Atelier.....	300g
Água.....	± 1.800g
Levedura Okedo Vermelha	30g
Sal	15g

Modo de Operar

- Amassar ± 3 minutos em primeira velocidade e ± 6 minutos em segunda velocidade;
- Dividir em unidades de 500g, dar formato e deixar a massa em estanca cerca de 1 hora;
- Fermentar cerca de 35 minutos, virar e polvilhar com farinha;
- Cozer a ± 205°C/210°C cerca de 30 a 35 minutos.



Pão Pugliese

Ingredientes

O-tentic Tutto Pugliese.....	1.000g
Água.....	± 750g

Modo de Operar

- Amassadura: ± 4 minutos em primeira velocidade e ± 6 minutos em segunda velocidade;
- Dividir em unidades de 600g, enrolar e deixar a massa em estanca cerca de 1 hora, polvilhada com sêmola de milho;
- Dar o formato de acordo com a imagem e tender com sêmola de milho. Deixar fermentar cerca de 1 hora;
- Cozer a 180°C cerca de 60 minutos.



Baguete Pugliese



Ingredientes

O-tentic Tutto Pugliese 1.000g
Água..... ± 750g

Modo de Operar

- Amassadura: ± 3 minutos em primeira velocidade e ± 6 minutos em segunda velocidade;
- Dividir em unidades de 300g, deixar em estanca cerca de 30 minutos;
- Dar o formato de baguete e deixar fermentar cerca de 20 minutos;
- Polvilhar com farinha e dar os cortes;
- Cozer a 225°C/235°C cerca de 25 minutos;
- Dar vapor no início da cozedura.

Pão D'Arte Ancestral

Ingredientes

Farinha Tipo 65 3.000g
Create Mistura 300g
Softgrain Ancient 600g
Água..... ± 2.400g
Levedura Okedo Vermelha 15g

Modo de Operar

- Amassar ± 3 minutos em primeira velocidade e ± 6 minutos em segunda velocidade;
- Deixar a massa em estanca em bloco cerca de 17 horas;
- Dividir em unidades de 500g e deixar fermentar cerca de 60 minutos;
- Dar o formato pretendido e polvilhar com farinha;
- Cozer a ± 215°C/220°C cerca de 25 minutos;
- Dar vapor no início da cozedura.



Pão de Água com Grãos Germinados

Ingredientes

Farinha Trigo T65.....	1000 g
Sapora Boheme Atelier.....	150 g
Softgrain Grãos Germinados.....	500 g
Levedura Okedo Vermelha.....	5 g
Água.....	900 g

Modo de Operar

- Amassar todos os ingredientes, excepto o **Softgrain Grãos germinados**, cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e mais ou menos 10 minutos em 2ª velocidade (iniciar a amassadura com cerca de 65% de água e adicionar a restante água aos poucos durante a amassadura);
- Envolver o **Softgrain Grãos Germinados** em 1ª velocidade;
- Deixar repousar a massas em bloco no frio durante, cerca de 16 horas;
- Tender em unidades de mais ou menos 100 g e colocar na tela;
- Cozer a 225°C lar e 235°C tecto, cerca de 18 minutos;
- Adicionar vapor no início da cozedura.



Forma Maltada com Grãos Germinados

Ingredientes

Farinha de Trigo T65.....	1000 g
Farinha de Malte Escura.....	20 g
O-tentic Durum.....	40 g
Softgrain Grãos Germinados.....	500 g
Sal.....	18 g
Água.....	700 g

Modo de Operar

- Amassar todos os ingredientes, excepto **Softgrain Grãos Germinados**, cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 6 minutos em 2ª velocidade;
- Envolver o **Softgrain Grãos Germinados** em 1ª velocidade;
- Deixar a massa em bloco, no frio, durante cerca de 16 horas;
- Tender em unidades de 600 g e deixar repousar 10 minutos;
- Alongar e colocar nas formas;
- Deixar fermentar mais ou menos 40 minutos;
- Peneirar com farinha;
- Cozer a 215°C lar e 210°C tecto, cerca de 25 a 30 minutos;
- Adicionar vapor no início da cozedura.



Alongado de 3 Cortes com Softgrain NIBS

Ingredientes

Farinha Trigo T65.....	1000 g
O-tentic Origin.....	40 g
Softgrain NIBS	500 g
Sal	18 g
Água.....	± 700 g

Modo de Operar

- Amassar todos os ingredientes, excepto o **Softgrain NIBS**, até obtermos uma massa bem amassada;
- Envolver em 1ª velocidade o **Softgrain NIBS**;
- Dividir em unidades de 320 g, enrolar e deixar repousar cerca de 10 minutos;
- Alongar e colocar na tela;
- Deixar fermentar mais ou menos 40 minutos;
- Peneirar com farinha e dar 3 cortes;
- Cozer 220°C lar e 230°C tecto, cerca de 22 minutos;
- Adicionar vapor no início da cozedura.



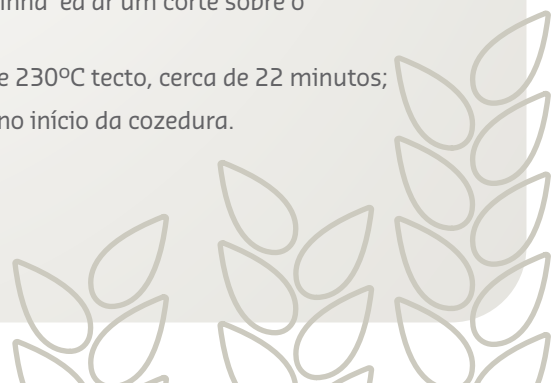
Baguete com Softgrain NIBS

Ingredientes

Farinha Trigo T65.....	1000 g
O-tentic Origin.....	40 g
Softgrain NIBS	500 g
Sal	18 g
Água.....	± 700 g

Modo de Operar

- Amassar todos os ingredientes, excepto o **Softgrain NIBS**, até obtermos uma massa bem amassada;
- Envolver em 1ª velocidade o **Softgrain NIBS**;
- Dividir em unidades de 320 g, enrolar e deixar repousar cerca de 10 minutos;
- Dar a forma de baguete e colocar na tela;
- Deixar fermentar mais ou menos 40 minutos;
- Peneirar com farinha e dar um corte sobre o comprimento;
- Cozer 220°C lar e 230°C tecto, cerca de 22 minutos;
- Adicionar vapor no início da cozedura.





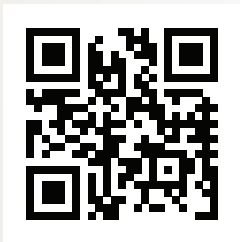
*Para mais informações,
consulte-nos:*

SITE

CANAL YOUTUBE

FACEBOOK

INSTAGRAM



www.puratos.pt

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal
Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | portugal@puratos.com

