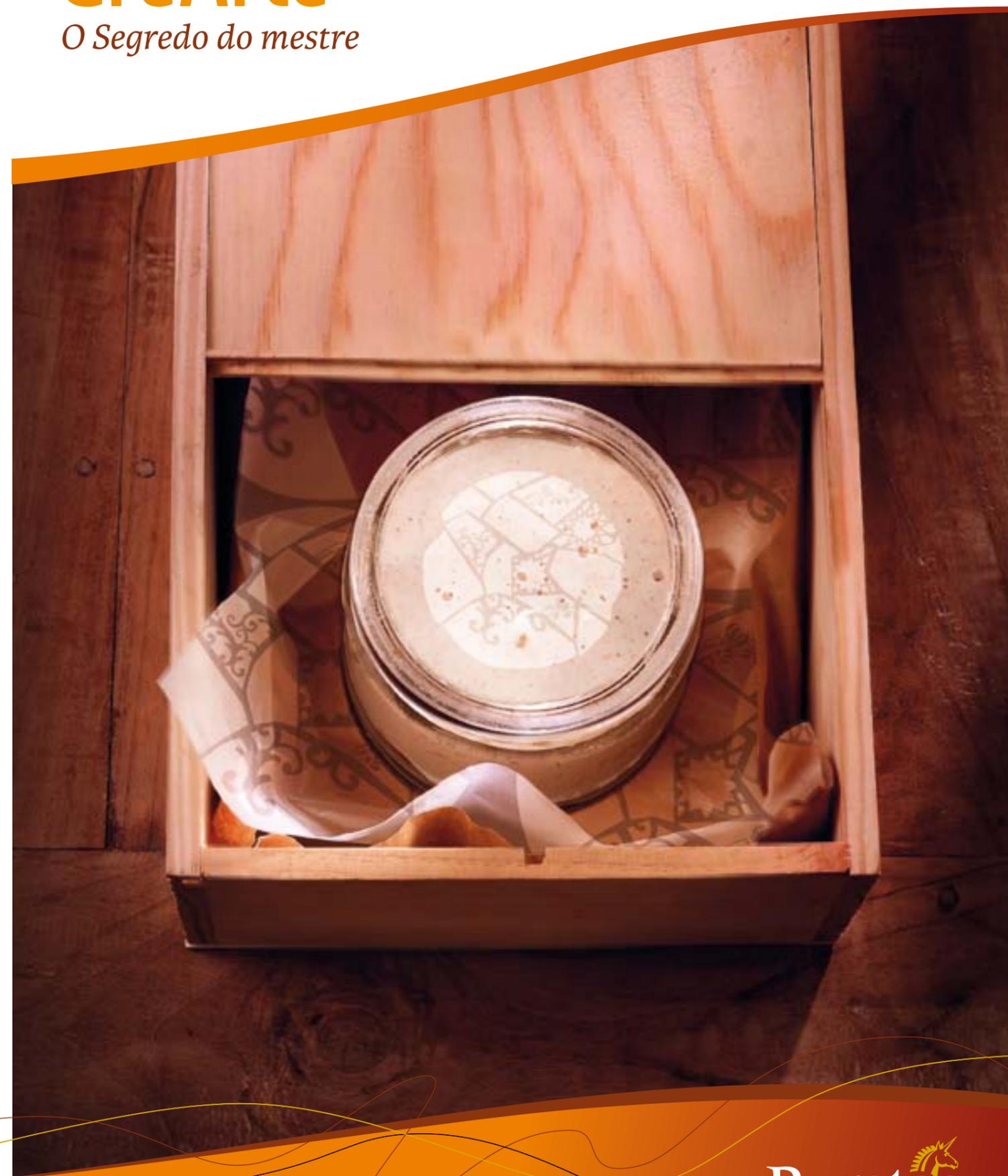


CreArte

O Segredo do mestre



Aceda ao nosso
Canal Youtube



Aceda à nossa Web
www.puratos.pt

www.puratos.pt

12/03/17 2/14
PURATOS SA - Av. Luís Sá, 24 - Abrunheira - 2714-509 Sintra - Portugal
Tlf.: (+351) 21 915 83 00 - Fax: (+351) 21 925 94 05 - portugal@puratos.com

Puratos
Parceiros de confiança na inovação

Puratos
Parceiros de confiança na inovação

CreArte

O Segredo do mestre

Nova Tecnologia de mixes de Panificação baseada em Massas Madres...

Há 50 anos a Puratos revolucionou o mundo do pão lançando no mercado a **primeira gama de mixes de panificação com base na farinha**. Durante estes anos temos desenvolvido sempre produtos que apostam na diferenciação, especialmente pensados em si e no seu negócio. Puratos, no seu **Center for Bread Flavour** em St. Vith, na Bélgica tem desenvolvido ao longo dos anos soluções de Panificação a partir do estudo de **Massas Madres**, que para nós são a base para criar pães Diferenciadores e Únicos.

Hoje a Puratos revoluciona novamente o sector com o **CreArte**, a nova gama de mixes líquidos de panificação com base na tecnologia de Massas Madres. CreArte foi criado com a colaboração de mestres padeiros que recuperaram as tradições e as origens dos pães portugueses.



CreArte Tradição
Bag in Box de 10kg



CreArte Mistura
Bag in Box de 10kg

*crocante durante
mais tempo*

*maior
conservação*

*versátil, adapta-se
a todos os processos*



*100%
natural*

*aspecto
artesanal*

sabor único

Baseado num coupage de Massas Madres desenvolvido pela Puratos para se adaptar aos pães tradicionais portugueses e ao pão de mistura muito consumido em Portugal.

...de novo,
revolucionamos
o mundo do pão

Tendências de Consumo

41%

dos consumidores procura uma maior conservação

73%

dos consumidores pede produtos mais naturais

86%

dos consumidores admite que o pão atualmente não está tão bom como o pão de antigamente



“CreArte recupera as receitas mais autênticas e típicas de Portugal elaboradas por mestres padeiros. Com CreArte Tradição e CreArte Mistura obterá um pão 100% Natural, com maior Conservação e um Sabor Único e Inigualável”.

Descubra toda a informação e todos os vídeos de CreArte em www.puratos.pt e no canal Youtube Puratos Portugal.

CreArte

O Pão faz parte do património gastronómico e cultural português, cada terra tem a sua receita de pão, com CreArte o novo mix líquido de panificação da Puratos recuperamos a história e regressamos à origem do pão tradicional português, um pão 100% Natural com Sabor, Crocância e Aspetto Artesanal.

Apresentamos 2 CreArte:

CreArte Tradição: especialmente desenvolvido para a elaboração dos 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.



CreArte Tradição

Pão Tipo Alentejano

Farinha Trigo tipo 65	1.000g
Água	±600g
CreArte Tradição	100g
Levedura Okedo Vermelha	10g

Processo de elaboração:

- Amassar 6 minutos 1ª velocidade e 2 minutos 2ª velocidade.
- Tempo de repouso ±90 minutos.
- Separar as unidades com o peso pretendido (sugestão 700g).
- Tempo de repouso ±20 minutos.
- Dar o formato pretendido.
- Colocar na tela e deixar fermentar ±30 minutos.
- Tempo de Cozedura entre 50 a 60 minutos.
- Temperatura do forno 190° C.



Pão Tipo Mealhada

Farinha de Trigo tipo 65	1.000g
Água	±650g
CreArte Tradição	100g
Levedura Okedo Vermelha	15g

Processo de elaboração:

- Tempo de amassadura: 2 minutos em 1ª velocidade e 8 minutos em 2ª velocidade.
- Tempo de Repouso: ±10 minutos.
- Separar unidades com o peso pretendido (sugestão 100g) e enrolar.
- Enrolar novamente e colocar as bolinhas na tela.
- Tempo de repouso: ±60 minutos.
- Antes de colocar no forno, peneirar as bolinhas com farinha e com a ajuda de uma tesoura dar um corte em cruz.
- Enfornar, adicionando vapor no início da cozedura.
- Tempo de Cozedura: ±15 a 20 minutos.
- Temperatura do forno 215°C a 220° C.



Pão Tipo Saloio

Farinha de Trigo tipo 65	1.000g
Água	±600g
CreArte Tradição	100g
Levedura Okedo vermelha	10g

Processo de elaboração:

- Amassar 3 minutos 1ª velocidade e 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.



Pão Tipo Mafra

Farinha de Trigo tipo 65	1.000g
Água	700g
CreArte Tradição	100g
Levedura Okedo vermelha	10g

Processo de elaboração:

- Tempo de amassadura: 3 minutos em 1ª velocidade e 6 a 7 minutos em 2ª velocidade.
- Tempo de Repouso ±60 minutos.
- Separar as unidades com o peso pretendido (sugestão 600g).
- Tempo de repouso ±20 minutos.
- Colocar na tela e deixar fermentar ±20 minutos.
- Dar o formato pretendido.
- Tempo de Cozedura entre 45 a 55 minutos.
- Temperatura do forno 215° C.
- Dar vapor no início da cozedura.



CreArte Tradição

Pão Tipo Rio Maior

Farinha Trigo tipo 65	1.000g
Água	750g
CreArte Tradição	100g
Levedura Okedo Vermelha	5g

Processo de elaboração:

- Tempo de amassadura: 3 minutos em 1ª velocidade e 6 a 7 minutos em 2ª velocidade.
- Tempo de repouso ±90 minutos.
- Separar as unidades com o peso pretendido (sugestão 600g).
- Tempo de repouso ±30 minutos.
- Dar o formato pretendido.
- Colocar na tela e deixar fermentar ±30 minutos.
- Dar o formato pretendido.
- Tempo de Cozedura entre 45 a 50 minutos.
- Temperatura do forno 200° C.
- Dar vapor no início da cozedura.



CreArte Mistura

Bicas Tradicionais de Mistura

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

Processo de elaboração:

- Amassar 3 minutos 1ª velocidade e 6 a 7 minutos 2ª velocidade.
- Depois de amassar deixar repousar ±20 minutos.
- Peser 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.
- Durante 17 a 19 minutos.
- Dar vapor no início da cozedura.



Pão de Mestre

Farinha Trigo tipo 65	1.000g
Saporo Softgrain Multigrain	300g
Água	±550g
CreArte Tradição	100g
Levedura Okedo Vermelha	10g

Processo de elaboração:

- Tempo de amassadura: 3 minutos em 1ª velocidade e 7 minutos em 2ª velocidade.
- Tempo de repouso ±30 a 40 minutos.
- Separar unidades com o peso pretendido (sugestão 550g/150g).
- Enrolar.
- Tempo de repouso ±15 minutos.
- Dar o formato pretendido.
- Colocar no tabuleiro e deixar fermentar ±30 a 40 minutos.
- Tempo de cozedura 18 a 20 minutos (peças de 150g) e entre 40 a 50 minutos (peças de 500g).
- Temperatura de forno 215° C (peças de 150g) e 205° C (peças de 500g).
- Dar vapor no início da cozedura.



Pão de Mistura Escuro

Farinha de Trigo tipo 65	1.000g
Água	750g
CreArte Mistura	100g
Farinha de Malte	20g
Levedura Okedo Vermelha	10g

Processo de elaboração:

- Amassar 3 minutos em 1ª velocidade e 8 a 10 minutos em 2ª velocidade.
- Depois de amassar deixar repousar ±40 minutos.
- Peser no peso pretendido (sugestão 600g).
- Enrolar mal e arrumar com a dobra para baixo (diretamente no tabuleiro).
- Deixar fermentar durante 50 a 60 minutos.
- Após esse tempo virar as peças ao contrário e colocar no forno.
- Temperatura de forno 200° C.
- Tempo de cozedura 40 a 45 minutos.
- Dar vapor no início da cozedura.



CreArte Mistura

Pão 3 Farinhas

Farinha Trigo tipo 65	750g
Água	700g
Farinha Centeio tipo 70	150g
Farinha Integral tipo 150	100g
CreArte Mistura	100g
Levedura Okedo Vermelha	15g

Processo de elaboração:

- Amassar 3 minutos em 1ª velocidade e 8 a 10 minutos em 2ª velocidade.
- Depois de amassar deixar repousar ±40 minutos.
- Pesquisar no peso pretendido (sugestão 600g).
- Enrolar e deixar repousar ±15 minutos.
- Após tempo dar o formato pretendido (alongado) e arrumar nos tabuleiros.
- Deixar fermentar entre 40 a 50 minutos.
- Antes de colocar no forno, peneirar e dar 4 cortes ou 1 corte a todo o comprimento.
- Temperatura do forno 210° C.
- Tempo de cozedura 40 a 45 minutos.
- Dar vapor no início da cozedura.



Pão Saloio de Mistura

Farinha Trigo tipo 65	600g
Água	750g
Farinha Centeio tipo 70	400g
CreArte Mistura	100g
Levedura Okedo Vermelha	10g

Processo de elaboração:

- Amassar 3 minutos em 1ª velocidade e 8 a 10 minutos em 2ª velocidade.
- Deixar a massa fermentar em bloco ±30 minutos.
- Pesquisar unidades de ±600g e enrolar.
- Deixar descansar ±10 minutos.
- Dar o formato pretendido.
- Deixar a fermentar ±40 minutos.
- Temperatura do forno 200° C.
- Cozer entre 45 a 50 minutos.



Bolinhas de Mistura

Farinha Trigo tipo 65	900g
Água	650g
CreArte Mistura	100g
Farinha Centeio tipo 70	50g
Farinha Integral tipo 150	50g
Levedura Okedo Vermelha	15g

Processo de elaboração:

- Amassar 3 minutos em 1ª velocidade e 6 a 7 minutos em 2ª velocidade.
- Depois de amassar deixar repousar ±20 minutos.
- Pesquisar em empelos com 3kg's.
- Enrolar os empelos e deixar repousar 10 minutos.
- Dividir na divisora sem enrolar e arrumar as bolinhas nos tabuleiros (peso de cada 100g).
- Dar o formato pretendido.
- Arrumar nos tabuleiros.
- Deixar a massa fermentar 60 a 90 minutos.
- Temperatura do forno 215° C.
- Tempo de cozedura 18 a 20 minutos.
- Dar vapor no início da cozedura.



Pão D'Arte

Farinha de Trigo tipo 65	1.000g
Água	700g
CreArte Mistura	100g
Levedura Okedo Vermelha	10g

Processo de elaboração:

- Amassar 3 minutos em 1ª velocidade e 8 a 10 minutos em 2ª velocidade.
- Deixar a massa repousar ±20 minutos.
- Pesquisar empelos de 3kg's.
- Deixar descansar ±10 minutos.
- Pesquisar unidades de 150g/500g e enrolar.
- Deixar descansar a massa ±10 minutos.
- Dar o formato de bica e colocar na tela.
- Deixar a massa fermentar 40 a 60 minutos.
- Antes de colocar no forno, peneirar e dar cortes em forma de espiga.
- Temperatura do forno 215° C (peças de 150g), 205° C (peças de 500g).
- Tempo de cozedura 18 a 20 minutos (peças de 150g), ±40 minutos (peças de 500g).
- Dar vapor no início da cozedura.

