

Catálogo Massas-Mãe

O Futuro
do Pão
está no seu
Passado



 puratos
Food Innovation for Good



Massa Mãe

Muitos dos consumidores atuais procuram produtos cada vez mais tradicionais, de origem natural com ingredientes livres de químicos ou artificiais.

Quando falamos de **panificação, a qualidade, sabor e frescura** são os factores chave que vão influenciar a decisão de compra do consumidor.

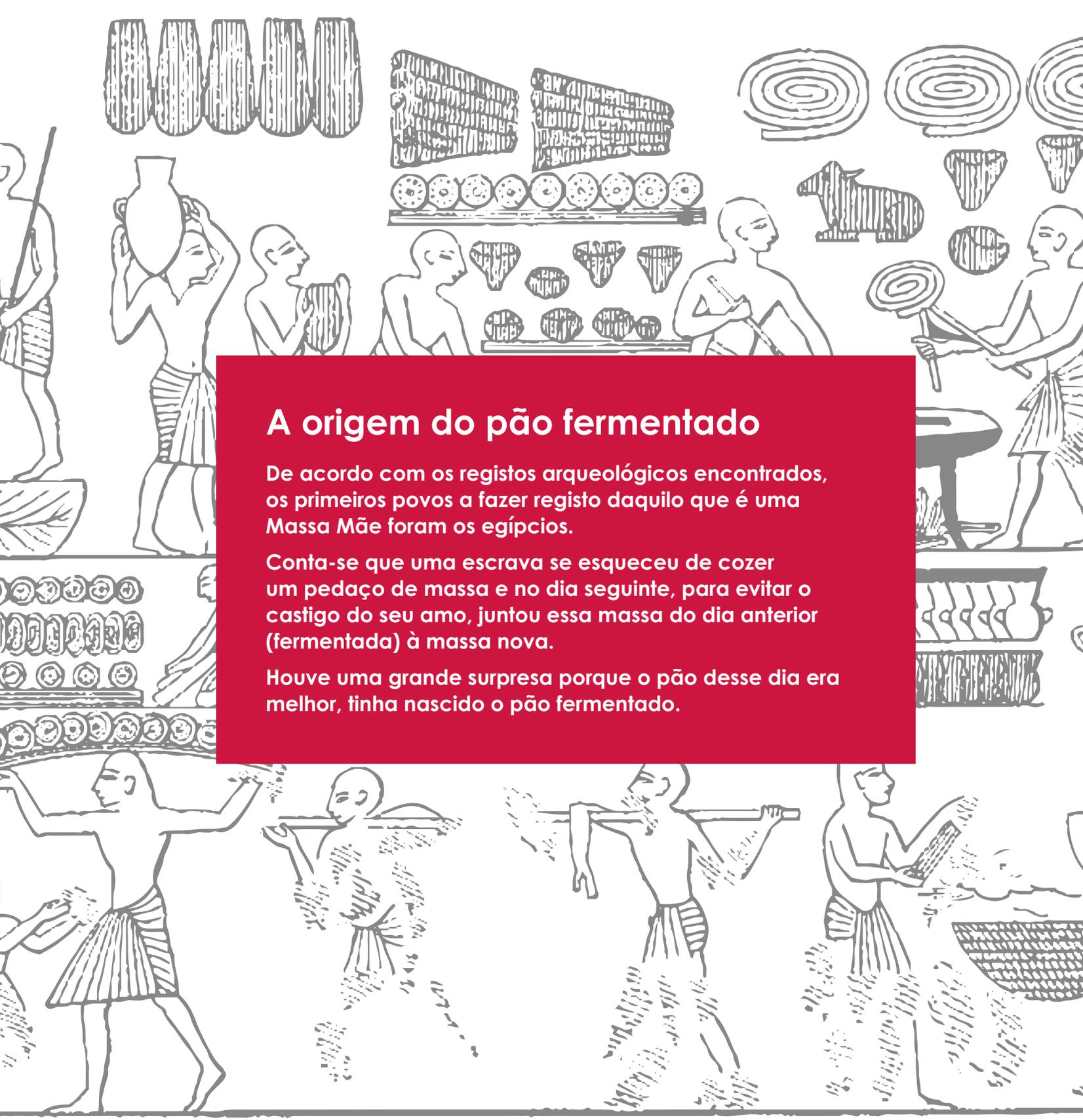
As **Massas Mãe da Puratos** permitem-lhe desenvolver **produtos frescos, saborosos** e de **qualidade superior**, de uma forma fácil e eficaz.

Ao aumentar a produtividade, enaltecendo os aromas ou expandindo a sua gama de produtos, as nossas **Massas Mãe** oferecem **conforto e conveniência** aos nossos consumidores, assim como aos nossos clientes artesanais e industriais.



Índice

A origem do pão fermentado	2
O que é uma massa mãe	3
Mixes com base em massas mãe	
Create	6
O-tentic	6
Softgrain	8
Massas mãe inativas em sal	
Sapore Boheme Atelier	14
Sapore Serrana	16
Receitas.....	18



A origem do pão fermentado

De acordo com os registos arqueológicos encontrados, os primeiros povos a fazer registo daquilo que é uma Massa Mãe foram os 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



tempo



Massa Mãe

Existem alguns desafios ao 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!



**Mixes com
base em
Massas Mãe**





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. A 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 Mãe, que para nós **são a base para criar pães Diferenciadores e Únicos**.

Atualmente, a Puratos tem uma gama de mixes de panificação líquidos e em pó criados com a colaboração de **mestres padeiros** que recuperaram as **tradições e as origens dos pães portugueses**.

O Pão faz parte do património gastronómico e cultural português, em que variadíssimas regiões têm a sua receita de pão. Com os mixes com base em Massa Mãe Puratos **recuperamos a história e regressamos à origem do pão**.



A nossa gama de
**Easy de
Panificação**
com base em **Massa Mãe**



CreArte

Com **CreArte**, o easy de panificação líquido da **Puratos**, recuperamos a **história e regressamos à origem do pão tradicional português**, um pão **100% natural** com **sabor, crocância e aspeto artesanal**.



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 láteo aos seus pães assim uma um 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.

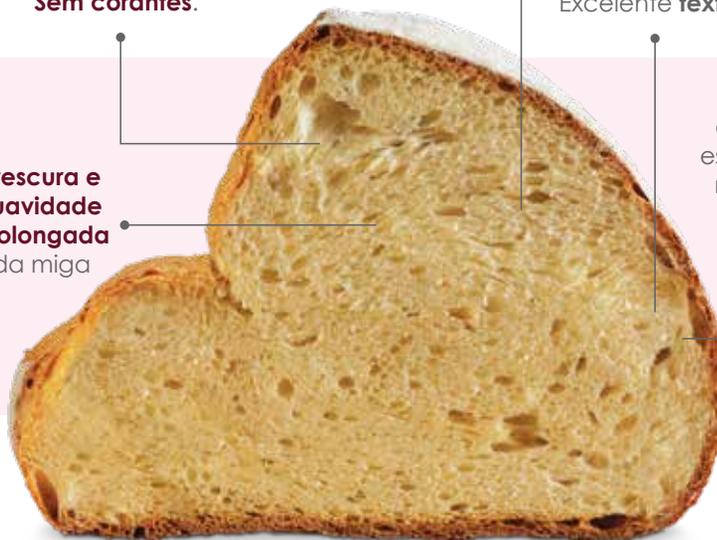
Miga com tonalidade amarela devido ao **trigo Duro**.
Sem corantes.

Frescura e suavidade prolongada da miga

Aroma intenso

Excelente **textura**

Côdea crocante, estaladiça e muito rica



A nossa gama de **Softgrains**

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.



Softrain 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**.

Massa Mãe de Centeio

Sugestão de aplicação:

Entre 10% a 30% em relação ao peso da farinha.



Softrain 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**.

Coupage de Massa Mãe de Trigo e Centeio

Sugestão de aplicação:

Entre 25% a 50% em relação ao peso da farinha.

Softrain 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.

Coupage de Massa Mãe de Trigo e Centeio

Sugestão de aplicação:

Entre 25% a 50% em relação ao peso da farinha.



Softgrain

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.

Podem ser aplicados a **pães crocantes, pães fofos e a massas de brioche**.



Massas Mãe Inativas





Massas Mãe Inativas em Sal

As massas mãe oferecem uma **forma natural de fermentação** que **melhora o sabor e o valor nutricional** dos nossos produtos. Assim sendo, satisfaz a necessidade dos consumidores que procuram cada vez mais **pães saudáveis feitos com base em ingredientes naturais**. A massa mãe permite ainda aos padeiros variarem as suas receitas, pelo facto de diferentes tipos de massas mãe trazerem diferentes qualidades aos produtos.

Na **Puratos** acreditamos que o **futuro do pão está no seu passado**. Ao longo dos anos, fomos tornando especialistas naquilo que é o processo de **fermentação lenta** e conhecimento de várias **culturas de panificação por todo o mundo**.

Com base em todo este conhecimento, criámos o **Sapote** – uma gama de massas mãe naturais que trazem uma **qualidade consistente, conveniência e sabores excepcionais**.

Massa Mãe Estabilizada em Sal: parte igualmente de uma massa mãe ativa que é estabilizada em sal. A utilização do sal é uma das formas mais antigas de conservar os alimentos.

Como não passa por um processo agressivo de secagem mantém as propriedades mais próximas de uma massa mãe ativa.



Sapore
Bohème
Atelier

A nossa Massa Mãe artesanal

Sapore



Boheme Atelier

Sapore Boheme Atelier é a nossa **Massa Mãe artesanal** porque é produzida seguindo os **processos de elaboração de uma massa mãe artesanal** com 60 horas de fermentação e 5 refrescos.

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.



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

Dosificação:

Aplica-se na receita entre os 10% e os 20%. Para sabores mais intensos, recomendamos uma aplicação a partir dos 15%.

Nota: Atenção em relação à questão do sal. Quando incorporamos 10% de **Sapore Boheme Atelier**, estamos a incorporar 1% de Sal.

A nossa nova Massa Mãe

Sapores Serrana

Sapores Serrana é a nossa **Massa Mãe artesanal desenvolvida em Portugal** e é produzida seguindo os processos de elaboração de uma massa mãe com 48 horas de fermentação e 3 refrescos.



Elaborada com **farinhas portuguesas**, nomeadamente a de **centeio** que confere uma **acidez frutada** e um **aspecto rústico** ao pão.

NOVIDADE

Apresenta todos os **benefícios de uma massa mãe artesanal**, de maior frescura, textura e sabor.

Maças de Esmolfe

As **maças vão enriquecer a água dos refrescos** com microflora que será responsável pelo **sabor e aroma da Massa Mãe**, através da fermentação da farinha.

Dosificação:

Aplica-se na receita entre os 10% e os 20%. Para sabores mais intensos, recomendamos uma aplicação a partir dos 15%.

Nota: Atenção em relação à questão do sal. Quando incorporamos 10% de **Sapores Serrana**, estamos a incorporar 1% de Sal.





Serrana é uma **ópera portuguesa**, drama lírico em três actos, de **Alfredo Keil** com libreto de Henrique Lopes de Mendonça, baseado na novela "Como Ela o Amava", de Camilo Castelo Branco. Estreou no Real Teatro de São Carlos, a 13 de Março de 1899.

Trata-se da **primeira ópera moderna com libreto em português**, integrando também algumas melodias populares. Tornou-se a ópera mais conhecida de Keil, além de repertório "**genuinamente nacional**".



**Sugestões
de Receitas**



Pão d'Avó

Ingredientes

Farinha trigo T65	1000 g
Crearte Mistura	100 g
Levedura fresca	25 g
Água	750 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 min.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 a 8 min.
- Deixar repousar a massa ± 15 minutos.
- Dividir em peças de ± 500 g e enrolar.
- Alongar ligeiramente e colocar em formas.
- Deixar fermentar cerca de ± 50 minutos.
- Temperatura do forno: ± 210°C lar, 220°C teto.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peça da peça: ± 500 g.



Baguete Rústica

Ingredientes

Farinha T65	1000 g
Crearte Tradição	100 g
Levedura fresca	20 g
Água	700 g

Modo de operar

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 a 7 minutos.
- Tempo de repouso: ± 15 minutos.
- Dividir em unidades de ± 300 g.
- Enrolar ligeiramente.
- Tempo de descanso: ± 10 minutos.
- Dar forma de baguete e colocar na tela.
- Peneirar com farinha.
- Tempo de fermentação: ± 35 minutos.
- Dar 3 cortes.
- Temperatura do forno: ± 215°C lar, 225°C teto.
- Tempo de cozedura: ± 20 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 300 g.





Bicas

Ingredientes

Farinha Trigo T65	1000 g
O-tentic Durum	40 g
Sal	18 g
Água	700 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 a 8 minutos.
- Colocar a massa num estancador.
- Tempo de repouso: ± 20 minutos.
- Dividir em unidades de ± 100 g.
- Dar formato de “bica”.
- Colocar na tela e peneirar com farinha.
- Tempo de levedação: ± 20 minutos.
- Dar um corte.
- Temperatura do forno: ± 220°C lar, 235°C teto.
- Tempo de cozedura: ± 15 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 100 g.



Alongado de 3 Cortes

Ingredientes

Farinha Trigo T65	1000 g
O-tentic Origin	40 g
Sal	18 g
Água	700 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 a 8 minutos.
- Colocar a massa num estancador.
- Tempo de repouso: ± 30 minutos.
- Dividir em unidades de ± 600 g.
- Enrolar bem.
- Tempo de repouso: ± 5 minutos.
- Dar formato alongado.
- Colocar na tela.
- Tempo de levedação: ± 30 minutos.
- Peneirar e dar 3 cortes.
- Temperatura do forno: ± 210°C lar, 220°C teto.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 600 g.



Pão de Forma

Ingredientes

Farinha Trigo T65	1000 g
Sapore Boheme Atelier	150 g
Levedura Fresca	30 g
Água	750 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 min.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 a 8 min.
- Deixar repousar a massa ± 15 minutos.
- Dividir em peças de ± 500 g e enrolar.
- Alongar ligeiramente e colocar em formas.
- Deixar fermentar cerca de ± 50 minutos.
- Temperatura do forno: ± 210°C lar, 220°C teto.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peça da peça: ± 500 g.



Pão Rústico

Ingredientes

Farinha Trigo T65	1000 g
Sapore Boheme Atelier	150 g
Levedura fresca	15 g
Água	750 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 6 a 8 minutos.
- Colocar a massa num estancador e deixar no frio ± 16 horas.
- Dividir em peças de ± 600 g.
- Enrolar "mal" e colocar na tela.
- Temperatura do forno: $\pm 215^{\circ}\text{C}$ lar, 225°C teto.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Deixar fermentar cerca de ± 15 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 600 g.



Sêmea Rústica

Sapore Boheme Atelier

Ingredientes

Farinha Trigo T80	800 g
Farinha Centeio T70	200 g
Sapore Boheme Atelier	150 g
Levedura fresca	15 g
Água	730 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: \pm 15 minutos.
- Colocar a massa num estancador e deixar no frio \pm 16 horas.
- Dividir em unidades de \pm 800 g.
- Enrolar "mal" e colocar na tela.
- Tempo de fermentação: \pm 15 minutos.
- Temperatura do forno: \pm 215°C lar, 225°C teto.
- Tempo de cozedura: \pm 35 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: \pm 800 g.



Alongado Rústico

Ingredientes

Farinha Trigo T65	1000 g
Sapore Boheme Atelier	100 g
Create Tradição	50 g
O-tentic Durum	40 g
Água	750 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 a 8 minutos.
- Colocar a massa num estancador e deixar no frio ± 16 horas.
- Dividir em unidades de ± 600 g.
- Tempo de descanso: ± 5 minutos.
- Alongar e colocar na tela.
- Tempo de fermentação: ± 15 a 20 minutos.
- Virar e peneirar com farinha.
- Temperatura do forno: ± 215°C lar, 225°C teto.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 600 g.



Pão de Forma com Grãos e Sementes

Ingredientes

Farinha Trigo T65	1000 g
Sapore Boheme Atelier	150 g
Levedura fresca	30 g
Água	750 g
Softgrain Ancient	200 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes (com exceção do Softgrain Ancient) até obter uma massa homogénea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 a 8 minutos.
- Envolver o **Softgrain Ancient** em 1ª velocidade.
- Tempo de repouso: ± 15 minutos.
- Dividir em unidades de ± 500 g.
- Enrolar.
- Alongar ligeiramente e colocar nas formas.
- Tempo de fermentação: ± 50 minutos.
- Temperatura do forno: ± 210°C lar, 220°C teto.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 500 g.



Pão Alongado

Ingredientes

Farinha Trigo T65	1000 g
Sapone Serrana	180 g
Levedura fresca	25 g
Água	700 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 a 8 minutos.
- Colocar em um estancador e deixar no frio, cerca de 16 horas.
- Dividir em peças de ± 600 g e enrolar.
- Deixar descansar ± 10 minutos.
- Enrolar ou alongar e colocar em "cestos", previamente peneirados com farinha.
- Deixar fermentar ± 30 minutos.
- Colocar as "peças" na tela e dar "cortes".
- Temperatura do forno: ± 215°C lar, 225°C teto.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 600 g.



Pão de Mistura

Ingredientes

Farinha de trigo T65	800 g
Farinha de centeio T170	50 g
Farinha de centeio T70	150 g
Sapores Serrana	180 g
Levedura fresca	15 g
Água	700 g

Modo de operar

- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 6 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 3 minutos.
- Colocar a massa num estancador e deixar no frio ± 16 horas.
- Dividir em unidades de ± 800 g.
- Enrolar "mal" e colocar na tela.
- Tempo de fermentação: ± 15 a 20 minutos.
- Virar as peças e peneirar com farinha.
- Temperatura do forno: ± 220°C lar, 235°C teto.
- Tempo de cozedura: ± 35 a 40 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 800 g.



Sêmea Rústica

Sapores Serrana

Ingredientes

Farinha Trigo T65	1000 g
Sapores Serrana	180 g
Levedura fresca	25 g
Água	700 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 a 8 minutos.
- Deixar repousar a massa ± 25 minutos.
- Dividir em peças de ± 800 g.
- Enrolar mal e colocar na tela.
- Deixar levedar ± 30 minutos.
- “Virar” as peças e peneirar com farinha.
- Temperatura do forno: ± 210°C lar, 220°C teto.
- Tempo de cozedura: ± 35 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 800 g.



Pão Rústico de Sementes

Ingredientes

Farinha Trigo T65	1000 g
Sapora Serrana	180 g
O-tentic Durum	40 g
Água	700 g
Softgrain Multigrain	200 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes (com exceção do **Softgrain Multigrain**) até obter uma massa homogénea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 a 8 minutos.
- Envolver o **Softgrain Multigrain** em 1ª velocidade.
- Colocar a massa num estancador e deixar no frio ± 16 horas.
- Dividir em unidades de ± 600 g.
- Enrolar.
- Alongar ligeiramente e colocar na tela.
- Tempo de fermentação: ± 15 minutos.
- Virar as peças e peneirar com farinha.
- Temperatura do forno: ± 220°C.
- Tempo de cozedura: ± 35 a 40 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 600 g.





Para mais informações, consulte-nos:



site



youtube



facebook



instagram

Puratos SA • Av. Dr. Luis Sá, 24 • Abrunheira • 2714-509 Sintra – Portugal

Tlf.: (+351) 219 158 300 (chamada para a rede fixa nacional) • portugal@puratos.com