

# Purasauer Centeio CL



# Pão 3 Cereais

## INGREDIENTES

Farinha Trigo tipo 65	600 g
Farinha tipo 70	200 g
Farinha tipo 110	150 g
Farinha de Milho Branco	50 g
Sapore Serrana	200 g
Purasauer Centeio CL	30 g
O-tentic Durum	40 g
Água	700 g



Custo da peça\*  
0,67€

## MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes, colocando apenas 60% da água no início e o restante ir introduzindo aos poucos durante o tempo de amassadura, até obter uma massa homogênea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 6 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 5 minutos.
- Tempo de estanca em frio: ± 18 horas.
- Pesas em unidades de ± 600 g.
- Tempo de descanso: ± 15 minutos.
- Dar formato de sêmea e colocar em tela, enrolada para baixo.
- Tempo de fermentação: ± 20 a 25 minutos.
- Virar as peças e peneirar com farinha.
- Temperatura do forno: Teto-220°C / Lar-210°C.
- Tempo de cozedura: ± 30 a 35 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 600 g.

# Pão Alongado

## INGREDIENTES

Farinha Trigo tipo 65	1000 g
O-tentic Durum	40 g
Purasauer Centeio CL	30 g
Sal	18 g
Água	750 g



Custo da peça\*  
0,35€

## MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes, colocando apenas 60% da água no início e o restante ir introduzindo aos poucos durante o tempo de amassadura, até obter uma massa homogênea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 a 7 minutos.
- Tempo de estanca em frio: ± 18 horas.
- Pesas em unidades de ± 500 g.
- Tempo de descanso: ± 15 minutos.
- Dar formato alongado e colocar em banetones.
- Tempo de fermentação: ± 20 a 25 minutos.
- Virar as peças para as telas e dar corte sobre o comprido.
- Temperatura do forno: Teto-220°C / Lar-210°C.
- Tempo de cozedura: ± 30 a 35 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 500 g.

\*Custo da peça calculado com preços de tabela.

# Pão Centeio

## INGREDIENTES

Farinha Trigo tipo 65	400 g
Farinha tipo 70	400 g
Farinha Centeio tipo 170	600 g
O-tentic Origin	40 g
Purasauer Centeio CL	30 g
Sal	18 g
Água	750 g

Custo da peça\*  
**0,40€**



## MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes, colocando apenas 60% da água no início e o restante ir introduzindo aos poucos durante o tempo de amassadura, até obter uma massa homogênea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 8 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 3 a 4 minutos.
- Tempo de estanca em frio: ± 18 horas.
- Pesas em unidades de ± 600 g.
- Tempo de descanso: ± 15 minutos.
- Dar formato alongado e colocar em tela colocado para baixo.
- Tempo de fermentação: ± 15 a 20 minutos.
- Virar as peças para a tela e peneirar com farinha.
- Temperatura do forno: Teto-225°C / Lar-210°C.
- Tempo de cozedura: ± 30 a 35 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 500 g.

# Pão Mistura

## INGREDIENTES

Farinha Trigo tipo 65	1000 g
Crearte Mistura	100 g
Purasauer Centeio CL	30 g
Nixe	10 g
Água	700 g

Custo da peça\*  
**0,64€**



## MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes, colocando apenas 60% da água no início e o restante ir introduzindo aos poucos durante o tempo de amassadura, até obter uma massa homogênea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 a 7 minutos.
- Tempo de estanca em frio: ± 18 horas.
- Pesas em unidades de ± 500 g.
- Tempo de descanso: ± 15 minutos.
- Dar formato alongado e colocar na tela.
- Tempo de fermentação: ± 20 a 25 minutos.
- Peneirar com farinha e dar corte sobre o comprido.
- Temperatura do forno: Teto-220°C / Lar-210°C.
- Tempo de cozedura: ± 25 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 500 g.

\*Custo da peça calculado com preços de tabela.

# Pão Rústico Serrano

## INGREDIENTES

Farinha Trigo tipo 65	1000 g
Sapores Serrana	150 g
Purasauer Centeio CL	20 g
Nixe	10 g
Água	750 g



Custo da peça\*  
0,45€

## MODO DE OPERAR

- Misturar todos os ingredientes, colocando apenas 60% da água no início e o restante ir introduzindo aos poucos durante o tempo de amassadura, até obter uma massa homogênea.
- Tempo de amassadura em 1ª velocidade: ± 3 minutos.
- Tempo de amassadura em 2ª velocidade: ± 6 a 7 minutos.
- Tempo de estanca em frio: ± 18 horas.
- Pesar em unidades de ± 600 g.
- Tempo de descanso: ± 15 minutos.
- Dar formato alongado e colocar em banetones.
- Tempo de fermentação: ± 25 minutos.
- Virar as peças para a tela e dar cortes.
- Temperatura do forno: Teto-220°C / Lar-210°C.
- Tempo de cozedura: ± 30 a 35 minutos.
- Adicionar vapor no início da cozedura.
- Peso da peça: ± 600 g.

\*Custo da peça calculado com preços de tabela.

## Principais características do Purasauer Centeio CL:

- **Aromatizante clean label líquido** (acidificante) para massas de pão à base de **massas mãe de centeio**.
- Indicado para pães de trigo e centeio.
- **Aplicação:** 1 a 3% sobre peso da farinha
- **Purasauer Centeio CL é 50% mais concentrado** que outros produtos existentes no mercado.
- Deve ser utilizado adicionalmente com outros produtos, tais como Massas Mãe, Melhorantes, Easy, Tegraís, mediante perfil de sabor que se pretende.

**Nota:** Agitar sempre antes de cada utilização.



Código de produto	Descrição	Embalagem	Vida útil	Código EAN 13
4024637	Purasauer Centeio CL Jer 5 Kg	Jerrican 5 Kg	6 meses	5604093015603



site



youtube



facebook



instagram

Saiba mais em:



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

  
**puratos**  
Food Innovation for Good