

Catálogo 360° Hamburguer & Hot Dog





ÍNDICE

Dados de mercado & tendências	2
Como criar diferenciação	6
Sabor.....	8
Textura	8
Formatos / Personalização	9
Saúde	9
Tendências de embalagem	10
Soluções Puratos para as 3 camadas	12
Acabamento das peças – Sunset Glaze	13
A decoração	14
As inclusões – softgrain	14
A base – massas mãe	16
A base – mixes de panificação	17
As categorias de produto	18
Essenciais.....	19
Saúde	20
Criativos	21
Receitas	22
Equipa técnica	30
Puratos Print	32

Dados de Mercado & Tendências



Desde 2013, **nunca houve tantos portugueses a consumir fast food**, revela uma nova análise do mercado nacional.

Evolução dos indivíduos que **afirmam consumir fast-food:**

62,3%
dos residentes no Continente
(15 e os 74 anos)
em 2023.

Que representa um **crescimento de +13,1 pp em 2023 vs 2013**



O consumo está dentro dos **grandes centros urbanos**.

Fonte: Marketeer, maio 2024

Mercado Internacional

Marcas & produtores de pães de hamburguers



Perspetiva internacional: elevada **quota de mercado de marcas** no retalho em **todos os países** e com tendência de crescimento.

História

Os Hamburgueres em Portugal



A primeira hamburgaria abriu em 1974 e situa-se na **Costa de Caparicaw**. O início foi desafiante, mas o sucesso acabou por chegar e, **no pico do verão**, são servidos **mais de mil hambúrgueres por dia** com filas de vários metros, ainda hoje.



Mais tarde, em 1982, surge finalmente em Portugal o **conceito de cadeias fast-food organizado**.

Tendências & Barreiras ao Consumo

Tendências do consumo



Conveniência
on-the-go lifestyle



À mesa do restaurante - novo conceito hamburger gourmet



Aumento da oferta
no retalho

Barreiras ao consumo

Questões de **Saúde** (carne, hidratos de carbono, gordura)



Definição de target



SEMI
INDUSTRY



INDUSTRY

Industrial



RETAIL

Grandes superfícies



ARTISAN



Casa com Fabrico Próprio



HORECA



FOOD-
SERVICE



BAKERY
CHAIN

Out of Home



Fonte: Taste Tomorrow 2023



Como criar
diferenciação?



Como criar diferenciação?



SABOR



TEXTURA



FORMATO



SAÚDE



Duas tipologias de especialidades

Hamburguer



Hot-Dog





SABOR



Familiaridade é um fator decisivo para a adoção de **novos produtos**, mas

60%

Quer experimentar **novos sabores** ou **combinação de sabores** que não são **comuns**

TEXTURA



A **Textura** não só **melhora a experiência de consumo** para os consumidores europeus, como também traz de **volta fortes memórias** e transporta-os para outro momento no tempo.

72%

Gosta de experimentar alimentos com **diferentes texturas**

Caseiro/Artesanal

Com a **crescente tendência da produção caseira**, os consumidores tornam-se **mais** conhecedores e experientes, sendo **o artesanal um diferencial único**.



FEITO EM CASA

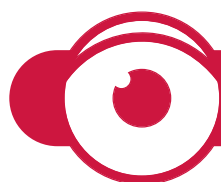
Os consumidores redescobrem o **prazer** pela **produção caseira**.

ARTESANAL

Oferece **valor acrescentado**

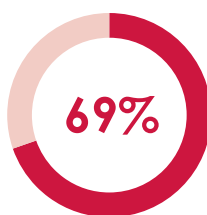
MASSA MÃE

Uma forma de **criar diferenciação**



FORMATO

Dentro destes clássicos, os consumidores estão **curiosos para experimentar novos formatos** e experimentar diferentes texturas.



Gosta de experimentar alimentos em **novos formatos**



Formatos /Personalização

Diferentes formatos, tamanhos de porções, portabilidade, carimbos...

Crie o seu próprio formato

Associar elementos visuais ao Negócio e/ou Marca ajudam na identificação e fidelização por parte dos clientes.



SAÚDE

Consumidores estão **bem informados** sobre ingredientes saudáveis. **Saúde** é sinónimo de:



Grãos e Sementes, Fibra, Grão completo, Frutos e Frutos secos



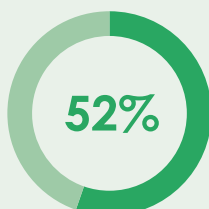
Açúcar, Gordura e Sal



Está interessado em produtos de panificação e pastelaria que **incluam vegetais como ingrediente**

Massa Mãe

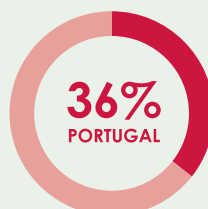
Os consumidores aderem à massa mãe devido às suas **propriedades benéficas para a saúde**.



Está **ciente** que massa mãe é um possível ingrediente para pão.



Acredita que a **massa mãe melhora o sabor** dos produtos alimentares



Afirma que **alimentos com massa mãe são mais saudáveis**



Tendências de Embalamento





Embalagens sustentáveis

poderão ser um atributo importante na venda.

87%

PORTUGAL

Considera que todos os produtos alimentares **deveriam ser vendidos em embalagens sustentáveis**

74%

PORTUGAL

Evita as embalagens de utilização única quando compra alimentos

71%

PORTUGAL

Procura ativamente produtos alimentares **sem embalagem ou com embalagem sustentável**



Aconselha-se a utilização de **embalagens 100 % recicláveis e recicladas**, aproveitando para **comunicar a sua marca**.

Soluções Puratos

Para as três camadas



Temos **soluções** para **todas**
as etapas das suas receitas

A Decoração

Sunset Glaze

Substituto ideal à pintura de ovo, é **muito versátil e de fácil utilização**. Aplicável em produto fresco, congelado e de longa validade.

Aplicações

O Sunset Glaze é muito versátil. É aplicável a produto fresco, congelado e de longa validade. É o substituto ideal da pintura de ovo.



Croissants e massas folhadas



Várias especialidades de brioche



Pães fofos



Pães de hambúrguer e especialidades salgadas

Vantagens

Segurança
Redução do número de **alergénios** na área de produção e dos **riscos para a saúde** devido a **contaminação microbiológica**

Substituto da pintura de ovo tradicional
Menos dependência da disponibilidade e do preço dos ovos frescos

Redução de custos
Sunset Glaze vs pintura de ovo
Até -35%
Aplicação diluída a 50%

Performance
Pronto a usar e de fácil utilização, pode também ser **aplicado ao pincel**



Aparência
Produto final com aparência mais **fresca e indulgente**

Utilização

Como utilizar o Sunset?



Antes da cozedura
Esta é a melhor aplicação onde se consegue ter melhor aparência e brilho



Após cozedura
Aplicar no produto ainda quente



Em aplicações congeladas
Pode ser aplicado antes ou após a congelação



Direto ou Diluído
Pode ser utilizado direto ou diluído até 50% (adicionando água) para se adaptar à aparência que o cliente pretende para as suas especialidades.



Sunset Glaze

4005719

Substituto da pintura de ovo.

12 x 1L

A Decoração

Decor Multicereais

4113319
EAN: 5604093003938

Flocos de aveia, sementes de linho e sementes de sésamo.

 Saco 5 Kg

G&S Decor Flax & Sesame Seeds

4022094
EAN: 8718053467931

Mistura de sementes de linho, sementes de linho claro e sementes de sésamo para decoração de pão.

 Saco 5 Kg

Graindesign Black and White

4021026
EAN: 8718053465616

Decoração de grãos e sementes que dão um aspeto especial aos pães, oferece um sabor adicional e proporciona uma ótima experiência de textura. Mistura de flocos de arroz tostado, sementes de sésamo preto revestidas com sal e sementes de nigela.

 Saco 5 Kg

Decoração M.Seeds & M.Flakes

4113322
EAN: 5604093009596

Mistura de Sementes e Flocos:
Flocos de trigo, sementes de sésamo, flocos de aveia, sementes de linho, sementes de milho, sementes de girassol.

 Saco 5 Kg

Puravita Decor 4 Grãos

4113314
EAN: 5604093011230

Mistura de sementes e cereais para decoração de pão.
Com sementes de linhaça castanha, sementes de sésamo, sementes de girassol e flocos de aveia.

 Saco 5 Kg

Puravita Decor Milho & Girassol

4113316
EAN: 5604093011247

Mistura de sementes de milho painço e sementes de girassol para decoração de pão.

 Saco 5 Kg

Puravita Grains Decor

4113323
EAN: 5604093009732

Grãos de trigo sarraceno triturados para decoração de pão.

 Saco 2,4 Kg



As inclusões – Softgrain

Softgrain Ancient

4019417
EAN: 5410687150113

Os grãos ancestrais, por serem plantados e colhidos da mesma forma há milhares de anos, mantêm as mesmas propriedades nutricionais desde épocas milenares. São grãos geralmente riquíssimos em proteínas e alto valor biológico, fibras, vitaminas e antioxidantes.
Contém grãos de quinoa preta, quinoa vermelha, trigo, centeio e espelta

 Caixa 5 Kg

Softgrain Multigrain

4019418
EAN: 5410687150120

Grãos e sementes inteiras humedecidas em massa mãe, que permitem elaborar de forma fácil e rápida um pão ou um brioche para completar um sortido de saúde.
Contém grãos de sésamo, grãos de centeio, sementes de Girassol, sementes de papoila, grãos de trigo, linhaça dourada e linhaça castanha.

 Caixa 5 Kg

Softgrain Quinoa

4019409
EAN: 5410687150137

A quinoa é um cereal ancestral com alto teor de proteína completa que contém todos os aminoácidos que o ser humano não consegue sintetizar. Contém grãos de quinoa preta, quinoa vermelha, trigo, centeio e espelta

 Caixa 5 Kg





A Base – Massas Mãe

O-Tentic Durum

4100276
EAN: 5410687019946

Perfil de Sabor: cremoso, torrado. Antes abertura armazenar em temperatura ambiente. Após abertura: máx. uma semana em frio e bem fechado. Basta adicionar farinha, água e sal. Não adicionar levedura.

☞ Dosagem: 4% sobre o peso da farinha

📦 Caixa 10 x 1 kg

O-Tentic Origin

4100275
EAN: 5410687132355

Perfil de Sabor: frutado. Antes da abertura armazenar em temperatura ambiente. Após abertura: máx. uma semana em frio e bem fechado.

☞ Dosagem: 4% sobre o peso da farinha

📦 Caixa 10 x 1 kg

CreArte Mistura

4109811
EAN: 5410687092871

Easy de Panificação especialmente desenvolvido para toda a tipologia de pães desde pães de mistura efetuados no dia a dia. Feito com um coupage de massas madre sobretudo à base de centeio. Com um sabor suave a centeio e uma miga dourada. Cada 10% de Crearte Mistura, contém cerca 1% de sal.

☞ Dosagem: 10% em relação ao peso de farinha

📦 BIB 10 kg

CreArte Tradição

4109767
EAN: 5410687092857

Easy de Panificação especialmente desenvolvido para toda a tipologia de pães desde pães tradicionais a pães do dia a dia. Feito com um coupage de massas madre sobretudo à base de Trigo. Com um sabor suave com notas ácidas. Cada 10% de Crearte Tradição, contém cerca 1% de sal.

☞ Dosagem: 10% em relação ao peso de farinha

📦 BIB 10 kg

Sapore Boheme Atelier

4006761
EAN: 5410687107766

Massa Mãe estabilizada em sal. Perfil de Sabor: aromático lácteo. Armazenar em local seco (H.R. máx. 65%) entre 15-25 °C. Cada 10% de Sapore Boheme Atelier, contém cerca 1% de sal.

☞ Dosagem: 10% a 20% sobre o peso da farinha

📦 BIB 10 kg

Sapore Serrana

4022601
EAN: 5410687156894

Massa Mãe estabilizada em sal. Perfil de Sabor: acidez frutada. Armazenar em local seco (H.R. máx. 65%) entre 15-25 °C. Cada 10% de Sapore Serrana, contém cerca 1% de sal.

☞ Dosagem: 10% a 20% sobre o peso da farinha

📦 BIB 10 kg

Purasauer

4024637
EAN: 5604093015603

Aromatizante líquido com massa mãe. Perfil de Sabor: acidez intermédia e ligeiramente maltado. Embalagem:
Dosagem: .
Armazenar em local seco (H.R. máx. 65%) entre 15-25 °C .

☞ Dosagem: 1% a 3% sobre o peso da farinha.

📦 Jer 5 kg



A Base – Mixes de Panificação

Easy Forma

4113347
EAN: 5604093000524

Produto semi completo para a elaboração de pão de forma. De aplicação a 50%. Não adicionar sal. Conservação até 10 dias consoante a receita elaborada e se devidamente embalado.

 Saco 25 kg

Easy Rustico Soft

4113351
EAN: 5604093009671

Para a elaboração de pão fofo com sabor rústico, cêdea de aspeto rústico (contém massa madre). Aplicação a 50% em relação ao peso da farinha. Não adicionar sal.

 Saco 15 kg

Easy Croissant 50%

4026126
EAN: 5604093015849

Produto semi-completo de aplicação a 50%. Indicado para o fabrico de especialidades folhadas tais como croissant francês ou dinamarquês. É um produto que apresenta excelente desenvolvimento e tolerância fermentativa.

 Saco 15 kg

Tegral Pão de Batata Doce

4019682
EAN: 5604093014996

Produto completo para elaboração de um pão de batata doce, com cereais semeados e colhidos nos campos do Alentejo. Este pão com sabor lácteo e levemente adocicado permite elaborar uma vasta gama de receitas deliciosas. Um pão fofo e muito suave e fonte de fibra.

 Saco 15 kg

Tegral Puravita Beterraba

4014024
EAN: 5604093014200

Produto completo (tegral) para a elaboração de pão de beterraba. Basta adicionar água e levedura. Não adicionar Sal. A farinha de Beterraba confere um sabor adocicado e ligeiramente terroso, proporcionando uma verdadeira surpresa quando se prova. Não tem nenhum corante nem nenhum aditivo.

 Saco 10 kg

Tegral Brioche de Leite

4011431
EAN: 5604093012541

Brioche com leite na sua fórmula, que permite elaborar rapidamente um brioche de leite. O primeiro brioche sem palma, seguindo as tendências do mercado para a procura de produtos sem palma.

 Saco 20 kg

Tegral Broa Milho Amarelo

4113355
EAN: 5604093002818

Para fabrico de broa de milho amarelo que responde às tendências proporcionando um pão tradicional, cada vez mais saboroso, com um miolo fresco ao longo do dia e cêdea estaladiça, crocante e aspecto rústico. Produto completo 100% basta adicionar água e levedura. Não adicionar sal.

 Saco 15 kg

Tegral Brioche Sapore

4113436
EAN: 5604093011174

Produto completo (aplicação a 100%) para a elaboração de massas de Brioche. Brioche Sapore é único no mercado porque contém Massa Mãe. Além disso, contém as fórmulas Soft'r Melting e Slim patenteadas pela Puratos que dão mais frescura, fofura e permitem redução de gordura.

 Saco 15 kg

Tegral Puravita Pão Proteico

4026549
EAN: 5604093015900

Puravita Pão Proteico tem cerca de 16g de proteína por 100g de pão. A Proteína tem vários benefícios, nomeadamente, contribuir para a manutenção da Massa Muscular. A proteína de ervilha é um dos principais ingredientes deste pão e contribui para a utilização da alegação Alto Teor em Proteína.

 Saco 10 kg

Tegral Puravita Alfarroba

4113307
EAN: 5604093011568

Produto completo para a elaboração de pão de Alfarroba. A Alfarroba tornou-se muito popular na alimentação mediterrânica devido ao seu sabor adocicado e às suas propriedades nutricionais.

 Saco 15 kg

Tegral Puravita Abóbora

4014019
EAN: 5604093014170

Produto completo (tegral) para a elaboração de pão de abóbora. Basta adicionar água e levedura. Não adicionar Sal. É o pão perfeito para combinar com nozes ou outra tipologia de frutos secos permitindo criar uma oferta de pães completamente diferenciadora. Não tem nenhum corante nem nenhum aditivo.

 Saco 10 kg

As Categorias de Produto



Essenciais

Produtos essenciais são aqueles que nunca podem faltar. Estes produtos são considerados com base em critérios de padrões de consumo e que estão presentes nos mais variados conceitos dentro da categoria de pão de Hamburguer.



Pão de Hamburguer

pág 23

Easy Rústico Soft'r
SunSet Glaze



Pão de Cachorro

pág 23

Easy Forma
SunSet Glaze



Tipo Bolo do Caco

pág 23

Easy Rústico Soft
Tegral Pão de Batata-Doce
O-tentic Durum
Sunset Glaze
Graindesign Black & White



Brioche com Massa Mãe

pág 24

Tegral Brioche Sapore
SunSet Glaze

O “**pão de saúde**” não é um termo técnico específico, mas geralmente refere-se a tipos de pão que são considerados **mais benéficos para a saúde devido aos seus ingredientes e métodos de preparação**. Esses pães são frequentemente feitos com farinhas integrais, que preservam mais fibras, vitaminas e minerais, e não contêm aditivos.



Brioche e Softgrain

pág 24

Tegral Brioche de Leite
Softgrain de Aveia Germinada
Graindesign Confeti



Beterraba

pág 25

Tegral Puravita Beterraba
SunSet Glaze



Alfarroba

pág 25

Tegral Puravita Alfarroba
SunSet Glaze



Proteico

pág 26

Tegral Puravita Pão Proteico
Sunset Glaze

Criativos

Pães criativos são aqueles que vão além das receitas tradicionais, incorporando **ingredientes inusitados**, **técnicas de moldagem inovadoras** e **decorações artísticas**. Fazer pães criativos pode ser uma forma de criar diferenciação e trazer inovação para o negócio.



Rústico

Sapore Boheme Atelier

pág 26



Trigamilha

Easy Rústico Soft
Tegral Broa de Milho Amarelo
O-tentic Durum

pág 27



Rústico com vegetais

Sapore Serrana

pág 27



Cobertura crocante

Easy Forma

pág 28



Folhado

Easy Croissant
Mimetic

pág 28



“Italiano”

Easy Forma
O-tentic Durum
Mimetic
SunSet Glaze

pág 29

Receitas



Pão de Cachorro e Hamburguer

INGREDIENTES

Easy Rústico Soft'r	500 g
Farinha T65	500 g
Levedura Okedo Rouge	15 g
Água	520 g

DECORAÇÃO

Sunset Glaze	100 g
--------------	-------

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes, até obtermos uma massa com uma boa "liga" (cerca de 3 minutos em 1ª vel. e 6 minutos em 2ª vel.);
- Dividir em unidades de 90 g, enrolar e colocar num tabuleiro;
- Deixar fermentar cerca de 50 minutos;
- Pincelar com **Sunset Glaze**;
- Cozer a 190°C lar e 220°C teto, cerca de 12 minutos.

Custo da peça*
0,10€



Pão Bolo do Caco

INGREDIENTES

Easy Rústico Soft	250 g
Farinha T65	250 g
Tegral Pão de Batata-Doce	500 g
O-tentic Durum	40 g
Água	500 g

DECORAÇÃO

Sunset Glaze	100 g
Graindesign Black & White	100 g

MODO DE OPERAR

- Juntar todos ingredientes e amassar até obter uma massa bem homogênea (cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 7 a 8 minutos em 2ª velocidade);
- Deixar repousar a massa, cerca de 10 minutos;
- Dividir unidades de 90 g;
- Fazer bolinhas e deixar descansar cerca de 10 minutos;
- Espalmar ligeiramente e colocar dentro de um aro redondo (10x3)
- Deixar fermentar cerca de 30 minutos;
- Colocar um tabuleiro em cima e levar a cozer
- Cozer a 220° C lar, 230oC teto, cerca de 15 a 18 minutos;

Nota: a meio da cozedura, tirar o tabuleiro que está por cima, pintar com **Sunset Glaze** e colocar **Graindesign Black & White**.

Custo da peça*
0,17€



Pão de Brioche e Massa Mãe

INGREDIENTES

Tegral Brioche Sapore	1000 g
Levedura Okedo Ouro	15 g
Água	420 g

DECORAÇÃO

Sunset Glaze	100 g
--------------	-------

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes, até obtermos uma massa com uma boa "liga" (cerca de 3 minutos em 1ª vel. e 6 minutos em 2ª vel.);
- Dividir em unidades de 90 g, enrolar e colocar em um tabuleiro;
- Deixar fermentar cerca de 60 minutos;
- Pincelar com **Sunset Glaze**;
- Cozer a 190°C lar e 220°C teto, cerca de 12 minutos.

Pão de Cachorro Brioche e Softgrain

INGREDIENTES

Tegral Brioche de Leite	1000 g
Levedura Okedo Ouro	15 g
Água	400 g
Softgrain de Aveia Germinada	200 g

DECORAÇÃO

Graindesign Confetti	150 g
----------------------	-------

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes, exceto **Softgrain de Aveia Germinada**, até obtermos uma massa com uma boa "liga" (cerca de 3 minutos em 1ª vel. e 6 minutos em 2ª vel.);
- Envolver em 1ª vel. o **Softgrain de Aveia Germinada**;
- Dividir em unidades de 90 g e enrolar;
- Alongar e colocar num tabuleiro;
- Deixar fermentar cerca de 60 minutos;
- Pincelar com **Sunset Glaze** e decorar com sementes, **Graindesign Confetti**;
- Cozer a 190°C lar e 220°C teto, cerca de 12 minutos.



*Custo da peça calculado com preços de tabela.

Pão de Hambúguer de Beterraba

INGREDIENTES

Tegral Puravita Beterraba	1000 g
Levedura Okedo Rouge	10 g
Água	600 g

DECORAÇÃO

Sunset Glaze	100 g
--------------	-------

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes, até obtermos uma massa com uma boa "liga" (cerca de 3 minutos em 1ª vel. e 6 minutos em 2ª vel.);
- Dividir em unidades de 90 g, enrolar e colocar num tabuleiro;
- Deixar fermentar cerca de 50 minutos;
- Pincelar com **Sunset Glaze**;
- Cozer a 190°C lar e 220°C teto, cerca de 12 minutos.

Pão de Hambúguer de Alfarroba

INGREDIENTES

Tegral Puravita Alfarroba	1000 g
Levedura Okedo Rouge	10 g
Água	600 g

DECORAÇÃO

Sunset Glaze	100 g
--------------	-------

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes, até obtermos uma massa com uma boa "liga" (cerca de 3 minutos em 1ª vel. e 6 minutos em 2ª vel.);
- Dividir em unidades de 90 g, enrolar e colocar num tabuleiro;
- Deixar fermentar cerca de 50 minutos;
- Pincelar com **Sunset Glaze**;
- Cozer a 190°C lar e 220°C teto, cerca de 12 minutos.



Pão de Hambúguer Proteico

INGREDIENTES

Tegral Puravita Pão Proteico	1000 g
Água	650g
Levedura Okedo Vermelha	20g

DECORAÇÃO

Sunset Glaze	100 g
--------------	-------

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e com liga.
- Amassadura indicativa em amassadeira espiral: 3 minutos em velocidade lenta acrescido de 5 minutos em velocidade rápida.
- Temperatura final da massa: 24°C.
- Pesar unidades com o peso desejado, tender no formato para forma.
- Colocar na forma. Levar durante +/- 70 minutos a 36°C e 70% H.R.
- Condições de cozedura indicativas para unidades de 500g massa em forno de lares: 28 minutos a 200/210° C.

Pão Rústico

INGREDIENTES

Farinha T65	1000 g
Sapora Bohème Atelier	200 g
Levedura Okedo Rouge	10 g
Água	900 g

MODO DE OPERAR

- Juntar todos ingredientes com 58% de água;
- Iniciar a amassadura e adicionar a restante água aos poucos, até obter uma massa bem amassada (cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 8 a 9 minutos em 2ª velocidade);
- Deixar a massa fermentar em bloco cerca de 60 minutos;
- **Pão de Cachorro:** Colocar a massa na mesa de trabalho, "baixar" a uma espessura de mais ou menos 2cm e cortar retângulos de cerca de 20x6; Colocar num tabuleiro; Deixar fermentar cerca de 60 minutos;
- **Pão de Hambúguer:** Dividir em unidades de 80 g, enrolar ligeiramente e colocar num tabuleiro de hambúguer; Deixar fermentar cerca de 90 minutos;
- Peneirar com farinha;
- Cozer a 190°C lar e 220°C teto, cerca de 12 a 15 minutos;
- Adicionar vapor no início da cozedura.



Custo da peça*
0,18€



Custo da peça*
0,08€



*Custo da peça calculado com preços de tabela.

Pão Trigamilha

INGREDIENTES

Easy Rústico Soft	250 g
Farinha T65	250 g
Tegral Broa de Milho Amarelo	500 g
O-tentic Durum	40 g
Água	780 g

MODO DE OPERAR

- Juntar todos ingredientes com 60% de água;
- Iniciar a amassadura e adicionar a restante água aos pouco, até obter uma massa bem amassada (cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 7 a 8 minutos em 2ª velocidade);
- Deixar repousar a massa, cerca de 40 minutos;
- Dividir unidades de 100 g;
- **Pão de Cachorro:** Colocar dentro de um aro retangular (16x4);
- **Pão de Hamburguer:** Colocar dentro de um aro redondo (10x3);
- Deixar fermentar cerca de 25 minutos;
- Peneirar com farinha;
- Cozer a 220°C lar, 230°C teto, cerca de 12 a 15 minutos;
- Adicionar vapor no início da cozedura.

Custo da peça*
0,15€



Pão Rústico com Vegetais

INGREDIENTES

Farinha T65	1000 g
Sapores Serrana	200 g
Levedura Okedo Rouge	10 g
Água	900 g

INGREDIENTES EXTRA

Espinafre (frescos)	150 g
Tomate Cherry (metades)	150 g
Milho (enlatado)	50 g

MODO DE OPERAR

- Juntar todos ingredientes com 58% de água;
- Iniciar a amassadura e adicionar a restante água aos pouco, até obter uma massa bem amassada (cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 8 a 9 minutos em 2ª velocidade);
- Colocar a massa em um estancador e deixar a fermentar em bloco, cerca de 30 minutos;
- Untar ligeiramente a superfície da massa com azeite e envolver manualmente o tomate e o milho;
- Deixar repousar a massa cerca de 20 minutos;
- Untar novamente a superfície da massa e envolver manualmente os espinafres;
- Deixar repousar a massa cerca de 30 minutos;
- **Pão de Cachorro:** Dividir em unidades de 120 g, alongar e colocar em um tabuleiro para baguetes; Deixar fermentar cerca de 60 minutos; Peneirar com farinha; Cozer a 210°C lar e 220°C teto, cerca de 15 minutos;
- **Pão de Hamburguer:** Dividir em unidades de 100 g, enrolar ligeiramente e colocar num tabuleiro de hambúrguer; Deixar fermentar cerca de 90 minutos; Peneirar com farinha; Cozer a 190°C lar e 220°C teto, cerca de 12 a 15 minutos;
- Adicionar vapor no início da cozedura.

Custo da peça*
0,17€



*Custo da peça calculado com preços de tabela.

Pão de Hambúrguer com Cobertura Crocante

INGREDIENTES

Tegral Brioches Sapore	1000 g
Levedura Okedo Ouro	15 g
Água	420 g

COBERTURA "TIGRE"

Farinha de Arroz	500 g
Óleo	60 g
Açúcar	60 g
Levedura	10 g
Água (morna)	400 g

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes, até obtermos uma massa com uma boa "liga" (cerca de 3 minutos em 1ª vel. e 6 minutos em 2ª vel.);
- Dividir em unidades de 90 g, enrolar;
- Passar pela cobertura "tigre" e colocar num tabuleiro;
- Deixar fermentar cerca de 50 minutos;
- Cozer a 190°C lar e 220°C teto, cerca de 12 minutos

COBERTURA "TIGRE"

- Misturar todos os ingredientes;
- Deixar repousar cerca 20 minutos.



Custo da peça*
0,11€

Pão de Hambúrguer Folhado

INGREDIENTES

Easy Croissant	500 g
Farinha T65	500 g
Levedura Okedo Ouro	15 g
Água (gelada)	480 g
Mimetic (Voltas)	375 g

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes durante 4 minutos em 1ª velocidade de seguida passar para 2 velocidade durante mais 5 minutos.
- Em cada patton de 1000g de massa juntar 250g de **Mimetic** e dar 1 volta em livro e 2as voltas simples, dando descanso entre as voltas simples.
- Esticar com espessura de 4.5mm e enrolar em forma de caracol.
- Levar a congelação cerca de 1 hora.
- Cortar em unidades com 90gr em massa e colocar dentro de um aro redondo (11x3)
- Colocar na câmara de fermentação durante ± 40 minutos com 35°C com 80% de humidade.
- Cozer a uma temperatura de 180°C lar e 190°C teto, durante ±23 minutos.



Custo da peça*
0,20€

Pão de Hambúguer “Italiano”

INGREDIENTES

Easy Forma	500 g
Farinha T65	500 g
O-tentic Durum	40 g
Água	500 g
Mimetic	10 g

DECORAÇÃO

Sunset Glaze	100 g
--------------	-------

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes, até obtermos uma massa com pouca “liga” (cerca de 5 minutos em 1ª vel. e 2 minutos em 2ª vel.);
- Passar a massa no sobador;
- Pesar unidades de 40g e enrolar;
- Alongar bem todas as peças, em forma de “cone”;
- Sobre o comprimento, espalmar uma das partes;
- Deixando a parte espalmada para cima, encolar da ponta mais grosso para a fina;
- Juntar 3 unidades e colocar em um tabuleiro de hambúguer;
- Deixar fermentar cerca de 50 minutos;
- Pincelar com **Sunset Glaze**;
- Cozer a 190°C lar e 220°C teto, cerca de 12 minutos.

Custo da peça*
0,08€



Pão de Cachorro “Italiano”

INGREDIENTES

Easy Forma	500 g
Farinha T65	500 g
O-tentic Durum	40 g
Água	500 g
Mimetic	10 g

VOLTA

Mimetic	50 g
---------	------

DECORAÇÃO

Sunset Glaze	50 g
--------------	------

MODO DE OPERAR

- Amassar todos os ingredientes, até obtermos uma massa com pouca “liga” (cerca de 5 minutos em 1ª vel. e 2 minutos em 2ª vel.);
- Passar a massa no sobador, e deixar a massa com mais ou menos 4 mm.
- Esticar a mesma na mesa (em retângulo) e pincelar com **Mimetic** derretida;
- Cortar triângulos de massa com cerca de 100g, enrolar tipo croissant e colocar num tabuleiro canelado;
- Deixar fermentar cerca de 50 minutos;
- Pincelar com **Sunset Glaze** e dar um corte, sobre o comprimento;
- Cozer a 190°C lar e 220°C teto, cerca de 12 minutos.

Custo da peça*
0,18€



Equipa Técnica





A **Equipa Técnica da Puratos** é um grande fator diferenciador e que constrói valor acrescentado à nossa jornada de satisfação do cliente e desenvolvimento de negócios, numa **abordagem 360**.

Globalmente, na **Puratos** temos hoje 621 Consultores Técnicos e 118 Centros de Inovação.

Temos a ambição de oferecer excelência aos nossos clientes, através de um suporte técnico extraordinário, hábil e capaz de transmitir inspirações criativas.

Queremos **ajudar o nosso cliente a atingir o sucesso**, e por isso somos uma equipa que se destaca, que transmite insights e dá suporte sobre os nossos produtos, receitas e processos.



a plataforma de design
online da **Puratos Portugal**.

Já pensou em comunicar os seus novos produtos,
as melhores ofertas e promoções ou ainda as
soluções *take-away* preferidas dos seus clientes
na sua loja, de forma diferenciadora?

Com **Puratos Print** conseguirá personalizar e dinamizar
a comunicação no seu ponto de venda, de forma
gratuita, em breves passos e de forma fácil e segura.

Divirta-se com **Puratos Print**!

Crie e adapte a comunicação da sua loja
tornando-a mais apelativa para o seu cliente.

O melhor ainda está por **criar**!

Para mais informação aceda a

www.puratosprint.pt

ou através
do QR Code







Para mais informações,
consulte-nos:



site



youtube



facebook



instagram

www.puratos.pt

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

Tlf.: (+351) 21 9158300 (chamada para a rede fixa nacional)

portugal@puratos.com