

EL ARTESANO DEL MAÑANA

CREA TU SURTIDO,
ESPECIAL PANES
BLANDOS





EL FUTURO DEL PAN RESIDE EN SU PASADO



Todo comenzó hace 250 generaciones (o incluso más) con la harina, el agua y el descubrimiento de la fermentación.

Entendemos que somos parte de este increíble viaje de miles de años de la panadería, en que más de 250 generaciones de panaderos han tenido el mismo objetivo a lo largo de los años: elaborar mejores panes.



79% consumidores

Están dispuestos a pagar más por productos

ARTESANOS

buscan cada vez más la **EXPERIENCIA DE COMPRA** en casa del especialista

Motivaciones para comprar en el Canal Artesano:

1

SABOR

2

FRESCURA = CALIDAD

3

SURTIDO DIFERENCIAL

#ADNpanadero

Nuestro propósito:
asegurar el futuro del canal artesano

Queremos que seas “El Especialista” y deseamos ayudarte con

PROCESOS

*EN NUESTROS WORKSHOPS

Queremos darte ideas sobre como trabajar con todos los procesos de fermentación y de producción, ya sean procesos directos, procesos de frío...

Encuentra tu Workshop en www.puratosinspira.com

INGREDIENTES

Tenemos un amplio surtido de ingredientes que se adaptan a las demandas de los consumidores y a todos los procesos de panificación.

STORYTELLING

Te facilitamos herramientas para construir las historias de cada una de tus elaboraciones. Las vas a encontrar en esta y en otras publicaciones de la serie “Crea tu Surtido”

¿Qué busca el consumidor?

#SABOR

Primer criterio de compra en el mundo de la alimentación. El Sabor es el Rey.

#TEXTURA

72% de los consumidores quieren probar diferentes alimentos con diferentes texturas

¿QUÉ ES FRESCURA?

60%
Apariencia y color

55%
Aroma

47%
Lugar de elaboración

#SALUD

Gran aumento de la importancia de la salud en la alimentación, con un consumidor cada vez más consciente

RATIO SABOR-SALUD

1. Granos y semillas
2. Masas Madre
3. Integral - **Fibras**

87% de los consumidores afirman que las fibras tienen un efecto positivo sobre la digestión

#ARTESANO

79% de los consumidores están dispuestos a pagar más por productos si perciben que son artesanos y buscan cada vez más la EXPERIENCIA DE COMPRA en casa del especialista
ARTESANO = CONFIANZA

ARTESANALIDAD como factor diferenciador para atraer al consumidor

FRESCURA = CALIDAD = ARTESANO

#HIPERPERSONAL

72% de los consumidores Busca alimentos adaptados a su estilo de vida individual: **productos convenience y de calidad.**

NUEVAS TEXTURAS que conectan con las preferencias y hábitos de las nuevas generaciones Perfil más blando y convenience, sin renunciar al sabor, la frescura y la artesanía.

nueva categoría
P A N
BLANDO
CRUJIENTE

El artesano del mañana



#EL ARTESANO DEL MAÑANA

Los consumidores valoran los productos y las empresas que contribuyen a preservar el medio ambiente.

Hemos pasado de un consumo masivo a un consumo consciente.

Queremos conocer el impacto de los alimentos en el planeta y en nuestro bienestar.

El mundo de la panadería no está al margen de esta tendencia. Sabemos lo que esperan los consumidores de las panaderías actuales y las del futuro.

TENDENCIA PASADA
exposición con mucha cantidad de producto.

TENDENCIA FUTURA
surtido más corto con piezas singulares para un negocio basado en la sostenibilidad y la rentabilidad.

MAESTRO PANADERO

Oficio de Maestro Panadero.
Se valora y se relaciona con:

66% Elaborado a mano

64% Elaborado por un artesano

NUESTRO SURTIDO

Nueva tendencia: surtido más corto a base de piezas únicas y diferenciales para un consumidor que busca opciones más personalizadas.

MATERIA PRIMA

Origen y proximidad son los ejes del "Artesano del mañana".

72% Quiere estar informado sobre el origen de sus alimentos y cómo se elaboran.

COMUNICACIÓN

La comunicación clara es clave en la era de la infoxicación. Tenemos que dar **mensajes simples** sobre nuestro negocio y propósito.

66% Le gusta saber la historia del producto o establecimiento.



El artesano del mañana

Surtido ideal

Surtido con personalidad, con variedad y de alta calidad, para poner en valor al especialista, el Artesano. Ofreciendo productos con un sabor inigualable y una textura diferencial.

Apuesta por el valor añadido y la diferenciación

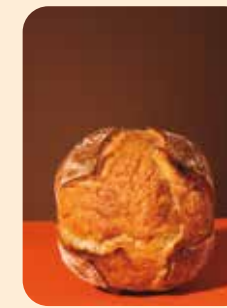
Todas nuestras propuestas cuentan con un proceso de más de 15h de fermentación.

BÁSICOS PREMIUM

Nuestros básicos más premium.
Aquellas piezas que no pueden faltar en el surtido de un Maestro Panadero. Son las encargadas de generar tráfico en la tienda.



Barra Rústica elaborada con Masa madre



Hogaza Rústica elaborada con Masa madre

SURTIDO PERSONALIZADO

Especialidades más singulares y de gran valor añadido.
Pueden ser de consumo diario o estar disponibles días puntuales (in & outs). Nos permiten fidelizar a nuestro cliente y brindan la oportunidad de conseguir un margen superior.

Al utilizar granos y semillas enteras apostamos por productos saludables en línea con las prioridades de los consumidores actuales.



Hogaza Roggen



Chusco Spiret



Chusco Flerkorn



Pulgas variadas



NUEVA CATEGORÍA PANES BLANDOS

ENFOQUE CONVENIENCE

La durabilidad no tiene por qué estar reñida con un alto estándar de calidad y frescura prolongada en el tiempo. Nuestra gama de panes blandos apuesta por el valor añadido y se proyecta como el surtido ideal de las nuevas generaciones.

Nuevas generaciones = nuevas texturas



Loaf Blando

El artesano del mañana

Surtido ideal

BÁSICOS PREMIUM



Barra Rústica elaborada con Masa madre

INGREDIENTES
Sapore Matrum (20%)
Complemento Enzimático

La baguette más premium que puedes ofrecer a tus clientes. Una pieza que ha sido elaborada con el ingrediente esencial, la Masa madre tradicional, junto con un proceso de más de 18 horas de fermentación.



Hogaza Rústica elaborada con Masa madre

INGREDIENTES
Sapore Matrum (20%)
Complemento Enzimático

Una hogaza que reivindica la artesanía y que parte del ingrediente esencial: la Masa madre. Se trata de la especialidad más rústica y premium que puede tener un panadero. Un pan ácido, de sabor característico y con un proceso de más de 24 horas de fermentación.

SURTIDO PERSONALIZADO



Chusco Spiret

INGREDIENTES
Puravita 100% Integral
Sapore Matrum (20%)
Complemento Enzimático
Softgrain Granos Germinados

Una pieza de inspiración nórdica a partir de un pan tradicional que consumían los marineros para cargar de fuerzas su organismo antes de emprender largas travesías. Con granos enteros de trigo y centeno germinados.



Hogaza Roggen

INGREDIENTES
Sapore Matrum (20%)
Complemento Enzimático

Un auténtico pan nórdico de centeno con granos enteros de trigo y centeno germinados. Con un perfil de sabor suave, combina a la perfección con cualquier relleno, ya sea frío o caliente.



Chusco Flerkorn

INGREDIENTES
Puravita 100% Integral, Softgrain Multigrain
Sapore Matrum (20%)
Complemento Enzimático

Un viaje por los sabores de Europa del norte y Oriente medio. Un pan 100% Integral con granos enteros de trigo y centeno, además de semillas ancestrales como pipas de girasol, semillas de amapola, sésamo, linaza dorada y linaza marrón.

PANES BLANDOS



Loaf Blando

INGREDIENTES
Crearte Crystal
Sapore Rigoletto

Un loaf al más puro estilo británico. Con un sabor único y una textura inigualable que permite consumirlo de diferentes formas. Blando o tostado va con cualquier tipo de relleno, dulce o salado.

Las nuevas generaciones lo adoran y Tik Tok también.

¡No te pierdas todo el surtido de piezas blandas que te presentamos en este folder!



¿Quieres más ideas?

En www.puratos.es encontrarás toda la colección "Crea tu Surtido" Entra y descarga todas las publicaciones.

Crearte

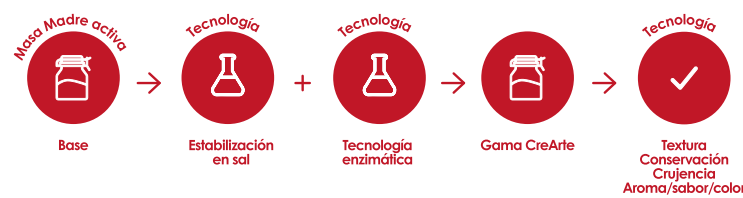
El secreto del maestro

Crearte, la gama de mixes líquidos de Panadería basada en la tecnología enzimática y Masas Madre. Crearte recupera las recetas de los Maestros panaderos: la chapata, la gallega y la baguette.

Ampliamos la familia con una nueva referencia: **Crearte Crystal** para ofrecer una variedad adaptada a las nuevas demandas del consumidor. Un pan blando con una alta hidratación y **muy alveolado**. Un pan que se puede consumir blando o crujiente. Ideal para elaborar el **Pan de Cristal**.

Nuestro proceso se basa en la Masa Madre inactiva juntamente con nuestra última tecnología inspirada en la naturaleza, las enzimas.

Proceso productivo de Crearte



VENTAJAS

- **Sabor único:** basado en un coupage de Masas Madre inactivas desarrollado por Puratos para cada una de las referencias.
- **Mayor conservación**
- **Textura:** mantiene la textura (crujiente o tierna) durante más tiempo.
- **Versátil:** se adapta a todos los procesos.
- **Aspecto:** 100% ARTESANO

¿Sabías qué?

Pan cristal o "pa de vidre" es un pan originario de Barcelona y se caracteriza por contener una gran cantidad de agua, lo que nos aporta un pan con una miga muy alveolada. Es una referencia híbrida entre:

Pan blando Pan crujiente



Alta hidratación
Miga muy alveolada y extremadamente ligera.

NOVEDAD



CreArte Crystal

Nueva categoría de pan híbrido. Se puede consumir blando o crujiente (con un toque de tostadora).



CreArte Ciabatta

Sabor intenso con notas tostadas (trigo duro).

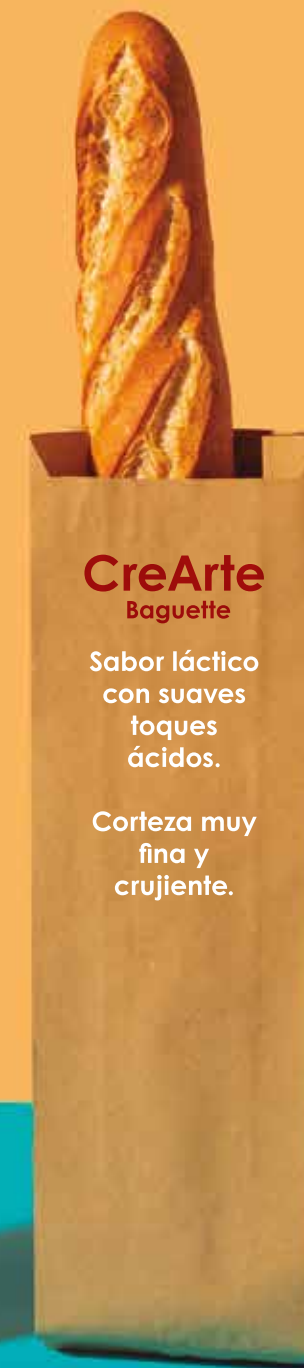
Miga alveolada y ligera, con un color ligeramente oscuro.



CreArte Galego

Toque de centeno de los panes gallegos.

Miga muy fresca y esponjosa.



CreArte Baguette

Sabor láctico con suaves toques ácidos.

Corteza muy fina y crujiente.

Crea tu surtido

Panes blandos

Perfil del consumidor
de Panes
Blandos



Fuente: Kantar



ÍNDICE RECETAS SURTIDO PANES BLANDOS



14-15
Burger Crystal



16-17
Escanda Crystal



18-19
Hogaza Crystal de quinoa



20-21
Hogaza Crystal rústica



22-23
Focaccia Crystal



24-25
Kaiser Roll Crystal



26-27
Loaf Crystal



28-29
Viena Crystal

Burger Crystal

Una de las burgers más populares entre los más jóvenes. Se puede tomar con o sin un golpe de tostadora. Su corteza es fina y crujiente, su interior es tierno, húmedo y alveolado. ¡Una pasada para el paladar!

Composición	Cantidad
Burguer Cristal	80g
TOTAL	80g

Ancho: 100mm - Largo: 100mm - Alto: 35mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina de Fuerza	100,00	1,000	1,000kg
Agua ±	90,00	0,900	0,900kg
Levadura	2,00	0,020	0,020kg
Crearte Crystal	10,00	0,100	0,100kg
		Total Masa	2,020
		Peso masa/pieza	0,080
		Cantidad de piezas	25

Proceso:

- **Amasado:** Artofex hasta conseguir una masa lisa y elástica.
- **Temperatura de la masa:** 26° C.
- **Reposo en Bloque:** 120 minutos.
- **Peso:** 80g.
- **Boleado y Reposo en pieza:** No
- **Forma:** estirar la masa sin desgasificar a un grosor de ±4cm y cortar con cortapastas.

- **Fermentación:** 75 minutos a 30° C con 80% humedad.
- **Acabado antes de hornear:** -
- **Temperatura del horno:** en horno de aire 250° C entrada y bajar a 230° C. En horno de suela 240° C.
- **Vapor:** sí.
- **Tiempo de horneado:** 8 a 10 minutos.



Hogaza de espelta en un formato híbrido que le añade un extra de conveniencia. La espelta es el grano antiguo por excelencia. Actualmente está a la orden del día por sus múltiples propiedades y su plus de digestibilidad.



Composición	Cantidad
Pan Soft con harina de espelta y Softgrain Espelta	600g
TOTAL	600g

Ancho: 200mm - Largo: 180mm - Alto: 70mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	50,00	0,500	2,000kg
Harina T-80	50,00	0,500	2,000kg
Agua ±	70,00	0,700	2,800kg
Levadura	1,00	0,010	0,040kg
Softgrain Espelta	40,00	0,400	1,600kg
Crearte Crystal	10,00	0,100	0,400kg
	Total Masa	2,210	8,840kg
	Peso masa/pieza	0,600	0,600kg
	Cantidad de piezas	3	14

Proceso:

- **Amasado:** espiral. 6 minutos lenta y 5 minutos rápida.
- **Temperatura de la masa:** 24° C.
- **Reposo en Bloque:** 90 minutos.
- **Peso:** 600g.
- **Boleado y Reposo en pieza:** 20 minutos.
- **Forma:** payés.
- **Fermentación:** 90 minutos en directo o 18h a 4° C.
- **Acabado antes de hornear:** le damos la vuelta.
- **Temperatura del horno:** 230° C.
- **Vapor:** sí.
- **Tiempo de horneado:** 25 minutos.

Hogaza Crystal de quinoa

Para los Incas la quinoa era la madre de todos los granos. Este pan tiene un perfil de sabor vegetal y cremoso. Es una pieza muy equilibrada con un ligero toque de miel.

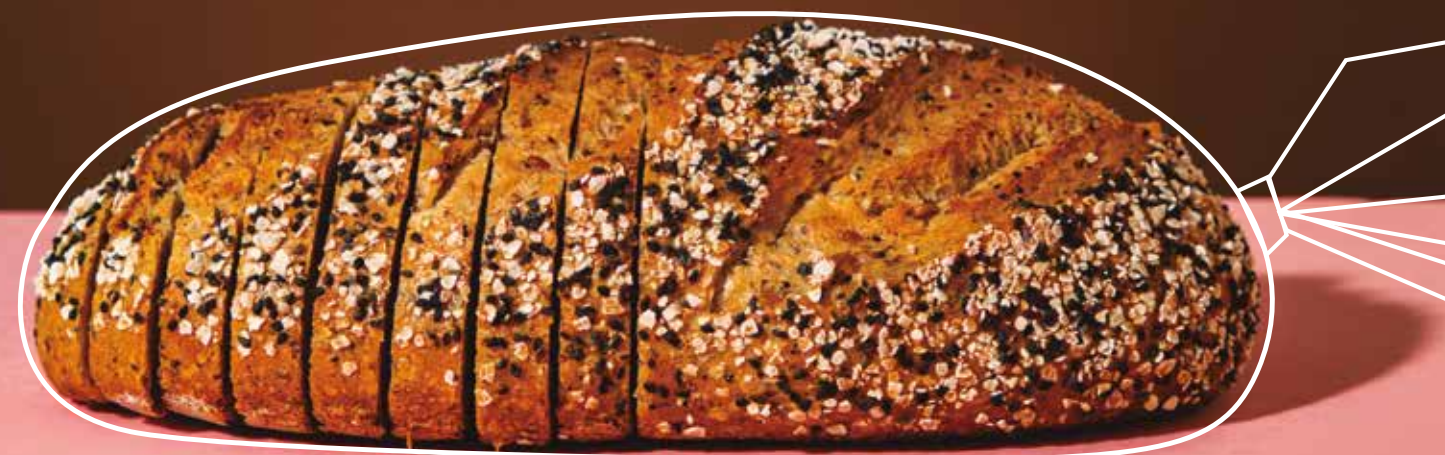
Composición	Cantidad
Crearte Crystal con T-80 y Softgrain Espelta	600g
TOTAL	600g

Ancho: 100mm - Largo: 440mm - Alto: 50mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	50,00	0,500	2,500kg
Harina T-80	50,00	0,500	2,500kg
Agua ±	70,00	0,700	3,500kg
Levadura	1,00	0,010	0,050kg
Softgrain Quinoa	40,00	0,400	2,000kg
Crearte Crystal	10,00	0,100	0,500kg
		Total Masa	11,050kg
		Peso masa/pieza	0,600kg
		Cantidad de piezas	18

Proceso:

- **Amasado:** espiral. 6 minutos lenta y 5 minutos rápida.
- **Temperatura de la masa:** 24° C.
- **Reposo en Bloque:** 90 minutos.
- **Peso:** 600g.
- **Boleado y Reposo en pieza:** 20 minutos.
- **Forma:** chusco alargado y rebozado con **GrainDesing Black & White**.
- **Fermentación:** 90 minutos en directo o 18h a 4° C.
- **Acabado antes de hornear:** cortar con 3 cortes un poco transversal.
- **Temperatura del horno:** 230° C.
- **Vapor:** sí.
- **Tiempo de horneado:** 25 minutos.



Hogaza Crystal rústica

La hogaza rústica de toda la vida, ahora también en formato híbrido. Tus clientes más ajetreados no tendrán que renunciar a comer un pan de calidad por no poderte visitar cada día.

Composición	Cantidad
Crearte Crystal con Harina T-80	600g
TOTAL	600g

Ancho: 100mm - Largo: 440mm - Alto: 50mm



Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	50,00	0,500	3,000kg
Harina T-80	50,00	0,500	3,000kg
Agua ±	70,00	0,700	4,200kg
Levadura	1,00	0,010	0,060kg
Crearte Crystal	10,00	0,100	10,860kg
	Total Masa	1,810	10,860 kg
	Peso masa/pieza	0,600	0,600 kg
	Cantidad de piezas	3	18

Proceso:

- **Amasado:** espiral. 6 minutos lenta y 5 minutos rápida.
- **Temperatura de la masa:** 24° C.
- **Reposo en Bloque:** 90 minutos.
- **Peso:** 600g.
- **Boleado y Reposo en pieza:** 20 minutos.
- **Forma:** chusco alargado y rebozado con **GrainDesign Black & White.**
- **Fermentación:** 90 minutos en directo o 18h a 4° C.
- **Acabado antes de hornear:** cortar con 3 cortes un poco transversal.
- **Temperatura del horno:** 230° C
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado:** 25 minutos.

Focaccia Crystal

Cada vez más, los clientes buscan productos listos para consumir. Con esta focaccia de estilo mediterráneo en formato individual podrán desayunar, comer, merendar o cenar un snacking salado de lo más saludable. ¡Su masa es muy esponjosa!



Composición	Cantidad
Focaccia con Crearte Crystal	900g
TOTAL	900g

Ancho: 280mm - Largo: 350mm - Alto: 60mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina W180	100,00	1,000	3,000kg
Aceite de oliva virgen extra	5,00	0,050	0,150kg
Agua ±	70,00	0,700	2,100kg
Levadura	1,00	0,010	0,030kg
Crearte Crsytal	10,00	0,100	0,300kg
	Total Masa	1,860	5,580 kg
	Peso masa/pieza	0,900	0,900 kg
	Cantidad de piezas	2	6

Proceso:

- **Amasado:** Espiral. 8 minutos lento y 6 minutos rápida.
- **Temperatura de la masa:** 25° C.
- **Reposo en Bloque:** 90 minutos.
- **Peso:** 900g.
- **Boleado y reposo en pieza:** 20 minutos. Le damos un primer estirado, 20 minutos más y le damos el estirado final.
- **Forma:** rectangular en candidera.

- **Fermentación:** 20 minutos a 28° C y 80% humedad.
- **Acabado antes de hornear:** aceite de OVE por encima, marcamos con los dedos y ponemos los ingredientes.
- **Temperatura del horno:** 230° C.
- **Vapor:** No.
- **Tiempo de horneado:** 20 minutos.



Kaiser Roll Crystal

Recién aterrizada de Austria, esta pieza es ideal para los más pequeños de la casa. Su textura crujiente por fuera y blanda por dentro encaja a la perfección con las preferencias de las nuevas generaciones.

Composición	Cantidad
Kaiser con Crearte Crystal	70g
TOTAL	70g

Ancho: 98mm - Largo: 98mm - Alto: 50mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	100,00	1,000	3,000kg
Agua ±	50,00	0,500	1,500kg
Azúcar	3,00	0,030	0,090kg
Mantequilla	8,00	0,080	0,240kg
Levadura	3,00	0,030	0,090kg
Crearte Crystal	10,00	0,100	0,300kg
		Total Masa	5,220 kg
		Peso masa/pieza	0,070 kg
		Cantidad de piezas	74

Proceso:

- **Amasado:** espiral. 4 minutos lento y 5 minutos rápida.
- **Temperatura de la masa:** 24° C.
- **Reposo en Bloque:** -
- **Peso:** 90g.
- **Boleado y reposo en pieza:** 20 minutos.
- **Forma:** kaiser con marcador.
- **Fermentación:** 90 minutos a 30° C y 80% humedad.
- **Acabado antes de hornear:** girar antes de hornear.
- **Temperatura del horno (°C):** 220° C.
- **Vapor:** si.
- **Tiempo de horneado:** 7 minutos.

Loaf Crystal

Un loaf al más puro estilo británico. Con un sabor único y una textura inigualable que permite consumirlo de diferentes formas. Blando o tostado va con cualquier tipo de relleno, dulce o salado. Las nuevas generaciones lo adoran y Tik Tok también.

Composición	Cantidad
Kaiser con Crearte Crystal	530g
TOTAL	530g

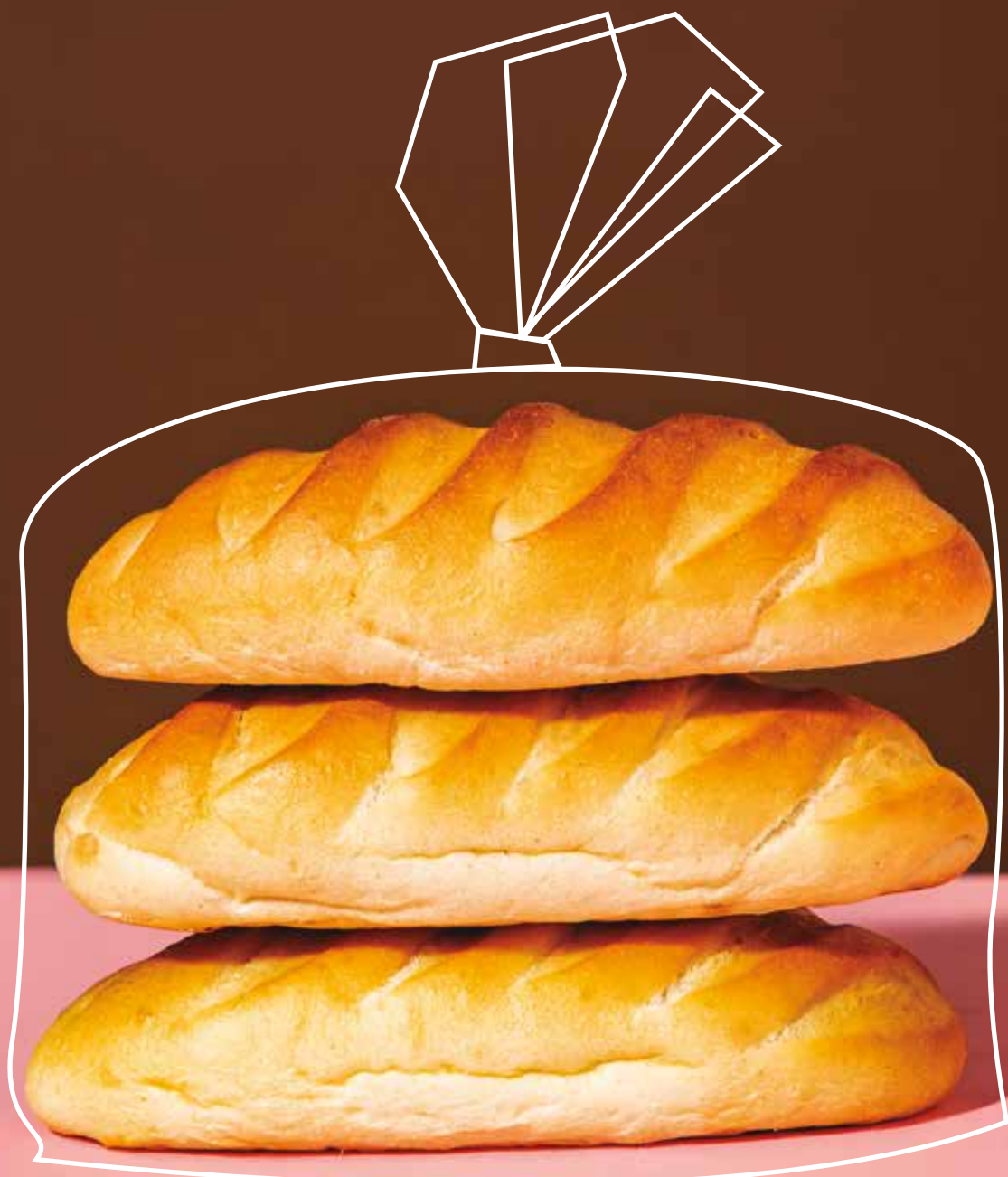
Ancho: 100mm - Largo: 200mm - Alto: 100mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	100,00	1,000	3,000kg
Leche entera	35,00	0,350	1,050kg
Agua ±	25,00	0,250	0,750kg
Levadura	1,50	0,015	0,045kg
Crearte Crsytal	10,00	0,100	0,300kg
Sapore Rigoletto	3,00	0,030	0,090kg
		Total Masa	5,235kg
		Peso masa/pieza	0,530kg
		Cantidad de piezas	9

Proceso:

- **Amasado:** espiral. 5 minutos lento y 5 minutos rápida.
- **Temperatura de la masa:** 25° C.
- **Reposo en bloque:** No.
- **Peso:** 530g.
- **Boleado y Reposo en pieza:** 20 minutos.
- **Forma:** barra para molde.
- **Fermentación:** 16 horas a 4° C.
- **Acabado antes de hornear:** molde con o sin tapa.
- **Temperatura del horno:** 210° C.
- **Vapor:** sí.
- **Tiempo de horneado:** 25 minutos.





Viena Crystal

Elaborado con mantequilla y leche, este pan de origen austriaco fue premiado por primera vez en la Exposición Universal de París de 1867.

Composición	Cantidad
Viena con Crearte Crsytal	70g
TOTAL	70g

Ancho: 50mm - Largo: 160mm - Alto: 44mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	100,00	1,000	3,000kg
Agua ±	50,00	0,500	1,500kg
Azúcar	3,00	0,030	0,090kg
Mantequilla	8,00	0,080	0,240kg
Levadura	3,00	0,030	0,300kg
Crearte Crsytal	10,00	0,100	0,090kg
		Total Masa	5,220kg
		Peso masa/pieza	0,070kg
		Cantidad de piezas	74

Proceso:

- **Amasado:** espiral. 4 minutos lenta y 5 minutos rápida.
- **Temperatura de la masa:** 24° C.
- **Reposo en bloque:** no.
- **Peso:** 70g.
- **Boleado y reposo en pieza:** 20 minutos.
- **Forma:** Viena en barra a poco de fermentar hacer 6 cortes.
- **Fermentación:** 90 minutos a 30° C. y 80% humedad.
- **Acabado antes de hornear:** pintar con **Sunset Glaze.**
- **Temperatura del horno:** 220° C.
- **Vapor:** sí.
- **Tiempo de horneado:** 8 minutos.

FOOD INNOVATION FOR GOOD

www.puratos.es

8344/1/23

T 500 Puratos s.a. - Carretera C-63 km 13,5 - 17410 Sils, Girona

Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana - Instagram @puratospain - t500@puratos.com

