

Recetario  
panes rústicos  
**Mixes**  
**Rústicos**

Tu surtido ideal:  
panes rústicos

# ¡NOVEDAD! EASY RUSTIC ATELIER 50% CL



## Como expertos en Masas madre y expertos en enzimas

fusionamos las dos tecnologías para aportar la solución en polvo más completa, versátil y de calidad.

## La solución perfecta para elaborar fácilmente una gama de panes rústicos de alta calidad.

Marcará la diferencia gracias a su proceso productivo, elaborado con un coupage de Masas madre aromáticas y texturales que, junto con una selección de enzimas naturales, nos ofrecerá el sabor, el aroma y la calidad del auténtico pan artesanal.



Corteza dorada  
y miga color  
crema.



Notas de sabor  
tostado, ligero toque  
ácido y de centeno



Corteza  
crujiente

Código: 4024457 • IVA aplicable: pan común 4% • DOSIS: 50% • SACO 25kg

+  
SABOR  
COLOR

Coupage



Masas  
madre

3 tipos de harina:



trigo, trigo duro  
y centeno

+  
CRUJIENTE  
DURABILIDAD

Gracias a



las enzimas  
y la Masa madre



## 1 Producto para tu gama de panes rústicos:

Barra rústica, hogaza, chapata, barra gallega,  
pan de payés, molde rústico.

APTO PARA PROCESOS CORTOS Y LARGOS,  
MANUALES O MECANIZADOS



## DOBLE COLOR:

más color en menos tiempo  
mediante enzimas naturales

TECNOLOGÍA ENZIMÁTICA PATENTADA

+  
VERSÁTIL

TECNOLOGÍAS  
PROPIAS

## Hogaza con Easy Rustic Atelier

TOTAL \_\_\_\_\_ 500 g.

Ancho: 250 mm  
Largo: 250 mm  
Alto: 120 mm



Ingredientes amasado	%	(kg)	Fórmula completa (kg)
Easy Rustic Atelier 50% CL	50,00	0,500	2,500
Harina de Media Fuerza	50,00	0,500	2,500
Agua	80,00	0,800	4,000
Levadura	1,00	0,010	0,050
<b>Total masa</b>		1,810	9,050
<b>Peso de masa/pieza</b>		0,400	0,400
<b>Cantidad de piezas</b>		4 u	22 u

### Proceso

<b>Amasado</b>	Fino y elástico
<b>Temperatura de la masa</b>	24° C
<b>Reposo en bloque</b>	90 minutos
<b>Peso</b>	500g
<b>Boleado y reposo en pieza</b>	No
<b>Forma</b>	Hogaza y fermentar con el nudo a bajo.
<b>Fermentación</b>	20h a 6° C y 80% HR
<b>Acabado antes de hornear</b>	Espolvorear y hacer cuatro cortes en forma de cuadrado
<b>Temperatura del horno</b>	240° C
<b>Vapor</b>	Si
<b>Tiempo de horneado</b>	45 minutos

## Barra rústica con Easy Rustic Atelier

TOTAL \_\_\_\_\_ 350 g.

Ancho: 50 mm  
Largo: 400 mm  
Alto: 450 mm



Ingredientes amasado	%	(kg)	Fórmula completa (kg)
Easy Rustic Atelier 50% CL	50,00	0,500	2,500
Harina de Media Fuerza	50,00	0,500	2,500
Agua	70,00	0,700	3,500
Levadura	1,00	0,010	0,050
<b>Total masa</b>		1,710	8,550
<b>Peso de masa/pieza</b>		0,350	0,350
<b>Cantidad de piezas</b>		4 u	24 u

### Proceso

<b>Amasado</b>	5 + 7 minutos
<b>Temperatura de la masa</b>	24° C
<b>Reposo en Bloque</b>	60 minutos
<b>Peso</b>	350g
<b>Boleado y Reposo en pieza</b>	30 minutos
<b>Forma</b>	Barra sin puntas
<b>Fermentación</b>	20h a 6° C y 80% HR
<b>Acabado antes de hornear</b>	Enharinar y hacer cuatro cortes
<b>Temperatura del horno</b>	240° C
<b>Vapor</b>	Si
<b>Tiempo de horneado</b>	30 minutos

## Molde con Easy Rustic Atelier

TOTAL \_\_\_\_\_ 2800 g.

Ancho: 340 mm  
Largo: 480 mm  
Alto: 67 mm



Ingredientes amasado	%	(kg)	Fórmula completa (kg)
Easy Rustic Atelier 50% CL	50,00	0,500	2,500
Harina T80	50,00	0,500	2,500
Agua	70,00	0,700	3,500
Levadura	1,50	0,015	0,075
Aceite	5,00	0,050	0,250
<b>Total masa</b>		1,765	8,825
<b>Peso de masa/pieza</b>		0,600	0,600
<b>Cantidad de piezas</b>		2 u	14 u

### Proceso

<b>Amasado</b>	5 + 5 minutos
<b>Temperatura de la masa</b>	26° C
<b>Reposo en Bloque</b>	90 minutos
<b>Peso</b>	400g
<b>Boleado y Reposo en pieza</b>	30 minutos
<b>Forma</b>	Hogaza alargada
<b>Fermentación</b>	18h a 6° C y 80% HR
<b>Acabado antes de hornear</b>	Corte en el centro a lo largo
<b>Temperatura del horno</b>	210° C
<b>Vapor</b>	Si
<b>Tiempo de horneado</b>	24 minutos

## Chapata con Easy Rustic Atelier

TOTAL \_\_\_\_\_ 300 g.

Ancho: 100 mm  
Largo: 400 mm  
Alto: 35 mm



Ingredientes amasado	%	(kg)	Fórmula completa (kg)
Easy Rustic Atelier 50% CL	50,00	0,500	2,500
Harina de Media Fuerza	50,00	0,500	2,500
Agua	90,00	0,900	4,500
Levadura	1,00	0,010	0,050
<b>Total masa</b>		1,910	9,550
<b>Peso de masa/pieza</b>		0,300	0,300
<b>Cantidad de piezas</b>		6 u	31 u

### Proceso

<b>Amasado</b>	5 + 7 minutos
<b>Temperatura de la masa</b>	24° C
<b>Reposo en Bloque</b>	60 minutos a temperatura ambiente + 20h a 6° C y 80% HR
<b>Peso</b>	300g
<b>Boleado y Reposo en pieza</b>	No
<b>Forma</b>	Cortar en forma de chapata
<b>Fermentación</b>	30 minutos
<b>Acabado antes de hornear</b>	Girar la parte de abajo arriba
<b>Temperatura del horno</b>	250° C
<b>Vapor</b>	Si
<b>Tiempo de horneado</b>	25 minutos

## Barra Gallega con Easy Rustic Atelier

TOTAL \_\_\_\_\_ 400 g.



Ancho: 50 mm  
Largo: 400 mm  
Alto: 50 mm

Ingredientes amasado	%	(kg)	Fórmula completa (kg)
Easy Rustic Atelier 50% CL	50,00	0,500	2,500
Harina de Media Fuerza	50,00	0,500	2,500
Agua	85,00	0,850	4,250
Levadura	1,00	0,010	0,050
<b>Total masa</b>		1,860	9,300
<b>Peso de masa/pieza</b>		0,400	0,400
<b>Cantidad de piezas</b>		4 u.	23 u.

### Proceso

<b>Amasado</b>	5 y 7 minutos
<b>Temperatura de la masa</b>	24° C
<b>Reposo en Bloque</b>	60 minutos
<b>Peso</b>	350g
<b>Boleado y Reposo en pieza</b>	30 minutos
<b>Forma</b>	Barra con barriga y puntas
<b>Fermentación</b>	20h a 6° C 80% HR
<b>Acabado antes de hornear</b>	Espolvorear y hacer dos cortes largos
<b>Temperatura del horno</b>	240° C
<b>Vapor</b>	Si
<b>Tiempo de horneado</b>	30 minutos

## NOTAS

## Coupage de



## Masas madre

# FOOD INNOVATION FOR GOOD

[www.puratos.es](http://www.puratos.es)

T500 Puratos s.a. - Carretera C-63, km 13,5 - 17410 Sils, Girona  
Atención al cliente: 900 878 779 - Oficinas centrales: 972 058 200  
Facebook: @puratosespana - Instagram @puratospain  
Youtube @PuratosSpain - t500@puratos.com

