

BURGER

corner



Marca tendencia

CRECE EL CONSUMO DENTRO DEL HOGAR

+6%

cuota de mercado en volumen

+13%

crecimiento en el precio medio

Fuente: Kantar 2022

RESTAURACIÓN

Las hamburgueserías lideran el crecimiento en el segmento de la comida rápida.

+25%

crecimiento en ventas

Fuente: Restauración News 2022



Efecto gourmetización de la burger

Las hamburguesas presumen de CALIDAD

70%
ENCUESTADOS

considera la **HAMBURGUESA** como un plato Gourmet y no de comida rápida

¿A quién lo puedes ofrecer?



¿Cómo lo puedes ofrecer?



GRANEL

Producto **fresco diario** para **venta unitaria**.



EMBOLSADO

Mantiene la calidad del producto **fresco** con una **vida útil de 4-5 días**.

Formato de 4 unidades por bolsa para consumo dentro del hogar.

Formato de 20-30 unidades para restauración.



¿Cómo nos diferenciamos?



SABOR



Le gusta sabores tradicionales.



Le gusta probar sabores exóticos de otras partes del mundo.



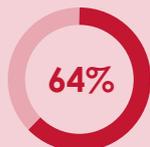
TEXTURA



Le gusta probar comida con **diferentes texturas.**



APARIENCIA



Está de acuerdo en que la comida con buena apariencia es también sabrosa.

SOLUCIÓN puratos

Food Innovation for Good

para las tres capas

Softgrain
SOLUCIONES PARA TODAS LAS CAPAS
EL RELLENO

Sunset Glace RTU Grain Design
SOLUCIONES PARA TODAS LAS CAPAS
EL TOQUE FINAL

SOLUCIONES PARA TODAS LAS CAPAS
LA BASE

**Gran variedad de Mixes
Mejorantes texturales**

Las Imprescindibles



Burger Potato

4024267 - Tegral Potato
4108526 - Sunset Glaze RTU

pg. 8-9



Burger Potato Premium

4024267 - Tegral Potato
4108526 - Sunset Glaze RTU

pg. 10-11

Las Especiales



Burger Multigrain

4019997 - Softgrain Multigrain
4014075 - Toupan Melting CL
4108526 - Sunset Glaze RTU

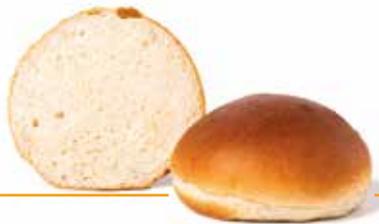
pg.16-17



Burger Quinoa

4019542 - Softgrain Quinoa
4014075 - Toupan Melting CL
4108526 - Sunset Glaze RTU
4023241 - GrainDesign Tricolore

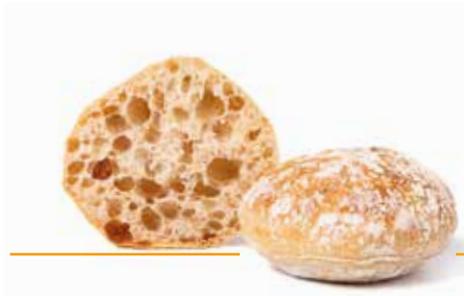
pg.20-21



Burger Brioche

4006951 - Tegral Soft'r Pur Beurre
4108526 - Sunset Glaze RTU

pg. 12-13



4021866 - Create Crystal

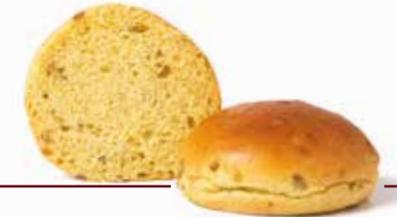
pg.14-15



Burger Bärensitz

4009784 - Easy Bärensitz CL 50%
4021026 - GrainDesign Black & White
4108526 - Sunset Glaze RTU

pg.18-19



Burger Korn

4015234 - Easy Korn 50% CL
4014075 - Toupan Melting CL

pg.22-23



Corteza dorada y brillante con miga de color amarillo pálido



Delicado aroma a mantequilla



"Chewie" con miga húmeda y suave



Apto para elaboraciones plant based



Burger Potato

Imprescindibles

Composición g.

Tegral Patata Burger 100 g.

Total 100 g.

Ingredientes

amasado	%	(kg.)	Fórmula completa (kg.)
Tegral Potato	100,00	1,000	5,000
Agua +/-	42,00	0,420	2,100
Levadura	5,00	0,050	0,250
Total masa		1,620	8,100
Peso de masa/pieza		0,100	0,100
Cantidad de piezas		16	80

Proceso

Amasado	3 minutos lenta + 12 minutos rápida
Temperatura de la masa (°C)	25° C
Reposo en Bloque	5 minutos
Peso	100 g.
Boleado y Reposo en pieza	Lata troquelada o plana
Fermentación	120 minutos a 30° C y 85% HR
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze RTU
Temperatura del horno (°C)	220° C
Vapor	No
Tiempo de horneado	10 / 11 minutos



Corteza dorada y brillante con miga de color amarillo pálido



Intenso aroma a mantequilla



"Chewie" con miga húmeda, suave y muy fundente en boca



Burger Potato Premium

Imprescindibles

Composición g.

Tegral Patata Burger 100 g.

Total 100 g.

¡PERSONALÍZALA Y DIFERÉNCIATE!

Ingredientes

amasado	%	(kg.)	Fórmula completa (kg.)
Tegral Potato	100,00	1,000	5,000
Agua +/-	42,00	0,420	2,100
Levadura	5,00	0,050	0,250
Mantequilla/Mimetic	10,00	0,100	0,500
Huevo	5,00	0,050	0,250

Total masa	1,620	8,100
Peso de masa/pieza	0,100	0,100
Cantidad de piezas	16	80

Proceso

Amasado	3 minutos lenta + 12 minutos rápida
Temperatura de la masa (°C)	25° C
Reposo en Bloque	5 minutos
Peso	100 g.
Boleado y Reposo en pieza	Lata troquelada o plana
Fermentación	120 minutos a 30° C y 85% HR
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze RTU
Temperatura del horno (°C)	220° C
Vapor	No
Tiempo de horneado	10 / 11 minutos



Corteza dorada y brillante
y miga esponjosa color
blanco crema



Intenso aroma
a mantequilla



Textura resiliente
y esponjosa



Burger Brioche

Imprescindibles

Composición	g.
Burger Brioche	100 g.
Total	100 g.

Ingredientes amasado	%	(kg.)	Fórmula completa (kg.)
Tegral Soff'r Pur Beurre	100,00	1,000	2,500
Agua +/-	45,00	0,450	1,125
Levadura	4,00	0,040	0,100
Total masa		1,490	3,725
Peso de masa/pieza		0,100	0,100
Cantidad de piezas		14	37

Proceso

Amasado	18 minutos en amasadora artoflex
Temperatura de la masa (°C)	24° C
Reposo en Bloque	5 minutos
Peso	100 g.
Boleado y Reposo en pieza	-
Forma	Bolear
Fermentación	Hasta triplicar volumen a 30° C con 80% HR
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze RTU
Temperatura del horno (°C)	230° C
Vapor	No
Tiempo de horneado	Entre 8 y 9 minutos



Pan rústico con miga blanca muy alveolada



Notas de trigo y centeno



Crujiente por fuera y cremosa por dentro



Apto para elaboraciones plant based

Burger Crystal

Imprescindibles

Composición	g.
Burger Crystal	80 g.
Total	80 g.

Ingredientes amasado	%	(kg.)	Fórmula completa (kg.)
Harina de Fuerza	100,00	1,000	3,000
Agua +/-	90,00	0,900	2,700
Levadura	2,00	0,020	0,060
Crearte Crystal	10,00	0,192	0,576
Total masa		2,112	6,336
Peso de masa/pieza		0,080	0,080
Cantidad de piezas		26	79

Proceso

Amasado	Artofex hasta conseguir una masa lisa y elástica
Temperatura de la masa (°C)	24° C
Reposo en Bloque	90 minutos
Peso	80 g.
Boleado y Reposo en pieza	No
Forma	Estirar la masa sin desgasificar 4 cm. y cortar con cortapastas
Fermentación	60 minutos a 32° C con 80% HR
Acabado antes de hornear	Enharinar un poco
Temperatura del horno (°C)	En horno de suelo 240° C
Vapor	Sí
Tiempo de horneado	De 8 a 10 minutos



Corteza dorada con granos y miga con un ligero color pardo gracias al centeno



Variación de granos y semillas enteros con toques ácidos



Textura resiliente, tierna y esponjosa



Apto para elaboraciones plant based

Burger Multigrain Especiales

Composición g.

Burger Multigrain 100 g.

Total 100 g.

Ingredientes amasado	%	(kg.)	Fórmula completa (kg.)
Harina 250w	100,00	1,000	2,500
Agua +/-	50,00	0,500	1,250
Levadura	5,00	0,050	0,125
Bifrisol Alto Oleico	8,00	0,080	0,200
Azúcar	5,00	0,050	0,125
Softgrain Multigrain	40,00	0,400	1,000
Toupan Melting CL	2,00	0,020	0,050
Sal	2,00	0,020	0,050
Total masa		2,120	5,300
Peso de masa/pieza		0,100	0,100
Cantidad de piezas		21	53

Proceso

Amasado	18 minutos artefex
Temperatura de la masa (°C)	24° C
Reposo en Bloque	No
Peso	100 g.
Boleado y Reposo en pieza	Bolear y poner en latas troqueladas o planas
Forma	No
Fermentación	30° C a 85% HR (triplicar volumen)
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze RTU
Temperatura del horno (°C)	240° C
Vapor	No
Tiempo de horneado	8 – 9 minutos

Receta: Mexican Burger



Corteza y miga marrón oscuro y topping especiado.



Toques de malta



Textura resiliente y esponjosa.



Composición g.

Burger Bärenspitz 100 g.

Total 100 g.

Ingredientes amasado	%	(kg.)	Fórmula completa (kg.)
Easy Bärenspitz CL 50%	50,00	0,500	1,250
Harina 250 W	50,00	0,500	1,250
Agua +/-	55,00	0,550	1,375
Bifrisol Alto Oleico	8,00	0,080	0,200
Azúcar	5,00	0,050	0,125
Toupan Melting CL	2,50	0,025	0,063
Levadura	3,00	0,030	0,075

Total masa	1,735	4,338
Peso de masa/pieza	0,100	0,100
Cantidad de piezas	17	43

Proceso

Amasado	18 minutos artofex
Temperatura de la masa (°C)	24° C
Reposo en Bloque	No
Peso	100 g.
Boleado y Reposo en pieza	Bolear y pintar con Sunset Glaze RTU para rebozar con GrainDesing Black & White
Forma	No
Fermentación	30° C a 85% HR hasta triplicar volumen
Acabado antes de hornear	No
Temperatura del horno (°C)	240° C
Vapor	No
Tiempo de horneado	8 - 10 minutos

Burger Quinoa Fantasy



Corteza dorada con granos y topping tricolor con miga blanco crema



Granos enteros de quinoa con toques de fruta de la pasión



Textura resiliente, tierna y esponjosa



Apto para elaboraciones plant based



Composición g.

Burger Quinoa & Maracuyá	100 g.
Total	100 g.

Ingredientes amasado	%	(kg.)	Fórmula completa (kg.)
Harina 250W	100,00	1,000	3,000
Agua +/-	50,00	0,500	1,500
Softgrain Quinoa	40,00	0,400	1,200
Classic Maracuyá	10,00	0,100	0,300
Sal	2,00	0,020	0,060
Toupan Melting CL	2,00	0,020	0,060
Bifrisol Alto Oleico	5,00	0,050	0,150
Azúcar	8,00	0,080	0,240
Levadura	4,00	0,040	0,120
Total masa		2,210	6,630
Peso de masa/pieza		0,100	0,100
Cantidad de piezas		22	66

Proceso

Amasado	18 minutos en amasadora artoflex
Temperatura de la masa (°C)	24° C
Reposo en Bloque	10 minutos
Peso	100 g.
Boleado y Reposo en pieza	En lata troquelada o plana.
Forma	Bolear y pintar con Sunset Glaze RTU y rebozar con GrainDesign Tricolore
Fermentación	A 30° C con 85% HR hasta triplicar volumen
Acabado antes de hornear	No
Temperatura del horno (°C)	230° C
Vapor	No
Tiempo de horneado	8 -10 minutos

Receta: American Pulled Pork Burger

Burger Korn Fantasy



Corteza dorada brillante y miga amarilla con pipas de girasol.



Sabor a pipas de girasol con suave toque a cúrcuma.



Textura resiliente, tierna y esponjosa.



Apto para elaboraciones plant based



Composición g.

Burger Korn	100 g.
Total	100 g.

Ingredientes amasado	%	(kg.)	Fórmula completa (kg.)
Easy Korn 50% CL	50,00	0,500	1,250
Harina Media Fuerza	50,00	0,500	1,250
Agua +/-	50,00	0,500	1,250
Levadura	3,00	0,030	0,075
Bifrisol Alto Oleico	8,00	0,080	0,200
Azúcar	5,00	0,050	0,125
Toupan Melting CL	2,50	0,025	0,063
Total masa		1,685	4,213
Peso de masa/pieza		0,090	0,090
Cantidad de piezas		18	46

Proceso

Amasado	2 minutos + 16 minutos artefex
Temperatura de la masa (°C)	24° C
Reposo en Bloque	No
Peso	100 g.
Boleado y Reposo en pieza	En latas troqueladas o planas
Forma	No
Fermentación	30° C a 85% HR hasta triplicar volumen en latas troqueladas
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze RTU
Temperatura del horno (°C)	240° C
Vapor	No
Tiempo de horneado	8 minutos

FOOD INNOVATION FOR GOOD

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

84453/12/23

