

RECETARIO
**SAPORE
MATRUM**



EDITORIAL

Los consumidores cada vez más buscan la **experiencia de compra**, en casa del especialista.

Las motivaciones para comprar en el Canal Artesano, son:

1

Sabor

2

Frescura = Calidad

3

Variedad:

el consumidor busca un SURTIDO AMPLIO, en el canal especialista.

Queremos que tu seas el especialista

y deseamos ayudarte no solo con los ingredientes sino en como poder optimizar el obrador obteniendo los máximos resultados, en cuanto a calidad y surtido.

PROCESOS

***EN NUESTROS WORKSHOPS**

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

79%
consumidores

Están dispuestos a pagar más por productos **ARTESANOS**

INGREDIENTES

Tenemos un amplio abanico de ingredientes que se adaptas a las demandas de los consumidores y adaptados a todos los tipos de procesos que puedas emplear en tu día a día.

STORYTELLING

Te facilitamos herramientas para construir las historias de cada una de tus elaboraciones, los vas a encontrar en este y en otros recetarios de la línea "Crea tu Surtido"

¿QUÉ BUSCA EL CONSUMIDOR?

Sabor, frescura, salud & artesanal

#SABOR

72%

de los consumidores quieren probar diferentes alimentos con diferentes texturas

“La masa madre aporta un sabor y una textura diferencial”

#FRESCURA

¿Qué es frescura?

60%
Apariencia y color

55%
Aroma

47%
Lugar de elaboración

#SALUD

Gran aumento en cuanto a 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 artesanos

ARTESANO = CONFIANZA

ARTESANALIDAD como factor diferenciador para atraer al consumidor

FRESCURA = CALIDAD = ARTESANO

La Masa Madre es el ingrediente clave de la Artesanalidad



**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

**Nadie define
la ARTESANALIDAD
Sólo tu**

#ADN panadero



puratos

Sabor



#sabor

Tecnología
en Masas Madre

puratos

Textura



#textura

Innovación inspirada
en la naturaleza

puratos

Salud



#salud

Salud y bienestar
Granos y semillas





ÍNDICE

Pan elaborado con Masa Madre



Pan elaborado con Masa Madre p.38



Payés elaborado con Masa Madre p.40



Barra Masa Madre p.42



Chapata Matrum p.44



Bastón Masa Madre p.46

Especial granos



Pan redondo granos p.30



Pan granos germinados p.32



Candéal Granos p.34

Pan que contiene +/-5% Masa Madre



Coca panadera p.16



Pan que contiene (10%) Masa Madre p.18



Mollete p.20



Roll de jamón, queso y piñones p.22



Baguette Premium p.24

ARTESANO

66%
Hecho a mano

64%
Elaborado por
un artesano

36%
Producción
local

44%
Receta original

62%
Ingredientes
naturales

79%
consumidores

Están dispuestos
a pagar más
por productos
ARTESANOS

Centrarse en la **ARTESANALIDAD**
como factor **DIFERENCIADOR**
para atraer al consumidor

ARTESANO = CONFIANZA



The Future of
Bread
Lies in its Past



BIBLIOTECA DE MASAS MADRE

**Una herencia única
en el mundo**

En 2013 Puratos inauguró la única Biblioteca de Masas Madre del mundo.

Ubicada en nuestro "Center for bread", en St. Vith, Bélgica, la biblioteca está dedicada a salvaguardar y estudiar la biodiversidad de la Masa Madre que acoge y a preservar la herencia y el conocimiento del mundo del pan.



Masa Madre según el consumidor

85%
cree que es
sinónimo de
tradicional y
autenticidad

79%
están dispuestos
a pagar más
por productos
artesanos

80%
de las personas
cree que da al
pan un sabor
específico

85%
está de acuerdo
en que la Masa
Madre se utiliza en
pan artesanal

89%
cree que la
Masa Madre es
totalmente natural
y un producto
premium



Fuente: estudio Fedima
y Taste Tomorrow 2019

Sapore MATRUM

Nuestro objetivo:
Es que el pan cada día sea
de mejor calidad.

Sapore MATRUM es una Masa
Madre tradicional, es decir, una
Masa Madre activa que se ha
iniciado con una fermentación
espontánea.

No se puede ser ARTESANO sin
MASA MADRE, el ingrediente que
define la artesanidad.

Nacida en
2018

Fermentación
espontánea

Iniciada
de forma
tradicional

A partir de
uvay harinas
seleccionadas

Producto final
de calidad
superior

textura
conservación
crujiente
aroma
sabor
color





EL FUTURO
DEL PAN RESIDE
EN SU PASADO

Pan que contiene Masa Madre

Pan de alta calidad que ha sido elaborado con Masa Madre combinado con otras tecnologías y una larga fermentación

Centrarse en la **ARTESANALIDAD** como factor **DIFERENCIADOR** para atraer al consumidor



Coca panadera

Argumentario de venta

Ofrecer a tus clientes la auténtica coca panadera, elaborada con el ingrediente esencial, la masa madre.

Es una pieza que ha sido elaborada por las manos de un maestro panadero.

Esto y el ingrediente Masa Madre no aporta unas características organolépticas excepcionales

Más durabilidad del producto

Textura: Corteza fina y crujiente

Aporta mejor "comestibilidad"

Durabilidad del producto +/- 4 días

Sabor diferencial

Producto NATURAL (CLEAN LABEL)



Tecnologías en Masas Madre

Sapore Matrum

Tecnología Enzimática

TOUPAN CL

Pan que contiene Masa Madre

Coca Panadera

TOTAL _____ 500 g.

Ancho: 150 mm - Largo: 650 mm - Alto: 35 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina fuerza	25,00	0,250	1,000 kg
Harina Media Fuerza	75,00	0,750	3,000 kg
Agua +/-	70,00	0,700	2,800 kg
Sal	2,00	0,020	0,080 kg
Sapore Matrum	2,00	0,020	0,080 kg
Toupan CL	10,00	0,100	0,400 kg
Brifisol (Aceite girasol)	1,00	0,010	0,040 Kg
Aceite Oliva Virgen Extra	7,00	0,070	0,280 Kg
		Total Masa	1,990
		Peso masa/pieza	0,500
		Cantidad de piezas	3 u.
			7,960 kg
			0,500 kg
			15 u.

Proceso

- **Amasado:** 4' lento + 8' rápida + 2' rápida con incorporación de aceite a hilo
- **Temperatura de la masa (°C):** 26 °C
- **Reposo en Bloque:** 60'
- **Peso:** 500 g
- **Boleado y Reposo en pieza:** En preformado ovalado y 30' de reposo
- **Forma:** Untar con aceite, marcar y ensanchar un poco.
- **Fermentación:** 60'
- **Acabado antes de hornear:** Estirado final y poner azúcar grano por encima. Al salir del horno rociarla con anís.
- **Temperatura del horno (°C):** 280°C
- **Vapor:** No
- **Tiempo de horneado (min.):** 4' o 5'

Pan que contiene +/- 5% Masa Madre

Argumentario de venta

Ofrecer a tus clientes el pan premium que CONTIENE +/-5% Masa Madre.

Es una hogaza que ha sido elaborada con un TIEMPO de +15h de fermentación, que junto al ingrediente Masa Madre nos aporta:

Unas características organolépticas excepcionales.

Fescura, uno de los criterios de calidad por parte de los consumidores



Miga húmeda y esponjosa

Textura: Corteza fina y crujiente

Aporta mejor "comestibilidad"

Durabilidad del producto +/- 4 días

Sabor diferencial

Producto NATURAL (CLEAN LABEL)

Tecnologías en Masas Madre

Sapore Matrum

Tecnología Enzimática

Toupan Larga Fermentación CL



Pan que contiene +/-5% Masa Madre

TOTAL _____ 550 g.

Ancho: 140 mm - Largo: 225 mm - Alto: 75 mm

Pan que contiene Masa Madre

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina V25	100,00	1,000	5,000 kg
Agua +/-	70,00	0,700	3,500 kg
Sapore Matrum	10,00	0,100	0,500 kg
Toupan Larga Fermentación CL	1,00	0,010	0,050 kg
Sal	2,00	0,020	0,100 kg
Levadura	1,00	0,010	0,050 kg
		Total Masa	1,840
		Peso masa/pieza	0,550
		Cantidad de piezas	3 u
			9,200 kg
			0,550 kg
			16 u

Proceso

- **Amasado:** 4'+4'
- **Temperatura de la masa (°C):** 25 °C
- **Reposo en Bloque:** 45'
- **Peso:** 550g
- **Boleado y Reposo en pieza:** 15'
- **Forma:** Barrote
- **Fermentación:** 4°C durante 15 h
- **Acabado antes de hornear:** Cortes al gusto
- **Temperatura del horno (°C):** 235°C 15' y bajar a 215°C 35' más
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):** 45' a 50'

Mollete

Argumentario de venta

Ofrece la variedad más auténtica, el mollete típico de Andalucía.
Con Masa Madre tradicional.

Este mollete aporta frescura, uno de los criterios de calidad por parte de los consumidores

Su elaboración artesana hace que tenga un sabor totalmente diferencial



Miga
húmeda y
esponjosa

Textura:
Corteza fina
y crujiente

Aporta mejor
"comestibi-
lidad"

Producto
NATURAL
(CLEAN LABEL)

Tecnologías
en Masas Madre

Sapore Matrum

Tecnología
Enzimática

TOUPAN CL

Sabías que...

El origen del mollete es árabe y fueron estos los que lo introdujeron en la península ibérica.



Mollete

TOTAL _____ 100 g.

Ancho: 60 mm - Largo: 100 mm - Alto: 10 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa	
Harina W150	100,00	1,000	5,000 kg	
Agua +/-	65,00	0,650	3,250 kg	
Sal	2,00	0,020	0,100 kg	
Sapore Matrum	10,00	0,100	0,500 kg	
Toupan CL	1,00	0,010	0,050 kg	
Levadura	2,00	0,010	0,100 kg	
		Total Masa	1,800	9,000 kg
		Peso masa/pieza	0,100	0,100 kg
		Cantidad de piezas	18 u	90 u

Proceso

- **Amasado:** 4' lento + 8' rápida en espiral
- **Temperatura de la masa (°C):** 25 °C
- **Reposo en Bloque:** 60'
- **Peso:** 100g
- **Boleado y Reposo en pieza:**
Enrollar sin apretar. Reposar 20'
y aplastar con una tela y una tabla.
- **Fermentación:** 80' a 26°C
- **Acabado antes de hornear:** Poner en lata con papel para horno de pisos y lata con agujero para horno de aire.
- **Temperatura del horno (°C):** 210°C
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):** 10'

Pan que
contiene
Masa
Madre

Roll de jamón, queso y piñones

Argumentario de venta

Porque masa madre y otros ingredientes también pueden ir de la mano, la espiral más premium, es una pieza que ha sido elaborada por las manos de un maestro panadero.

Esto y el ingrediente masa madre nos aporta:

Un producto diferencial, puede ser un producto on-the-go, para consumir como tentempié.

Producto ideal para consumir en la calle, local o para compartir.

Es un producto de impulso, hay que colocarlo en un lugar visible.

Frescura, uno de los criterios de calidad por parte de los consumidores



Aporta mejor "comestibilidad"

Sabor diferencial

Conveniencia definitiva

Tecnologías en Masas Madre

Sapore Matrum

Tecnología Enzimática

TOUPAL CL



Roll de jamón, queso y piñones

TOTAL _____ 300 g.

Ancho: 120 mm - Largo: 120 mm - Alto: 60 mm

Pan que contiene Masa Madre

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	100,00	1,000	4,000 kg
Agua +/-	60,00	0,600	2,400 kg
Levadura	0,80	0,008	0,032 kg
Sal	2,00	0,020	0,080 kg
Sapore Matrum	10,00	0,100	0,400 kg
Toupan CL	1,00	0,010	0,040 kg
	Total Masa	1,738	6,952 kg
	Peso masa/pieza	0,300	0,300 kg
	Cantidad de piezas	5 u	23 u

Receta del relleno

Jamón en lonchas (250g), queso mozzarella en lonchas (200g), queso emmental en lonchas (200g), piñones (30g)

Método: Repartir por encima de la masa estirada.

Proceso

- **Amasado:**
4' lento + 8' rápida en espiral
- **Temperatura de la masa (°C):** 28 °C
- **Boleado y reposo en pieza:**
Dividir en piezas de 1000 g y dejar en forma rectangular unos 15'. Estirar un poco más para poder envolver y incorporar el relleno por capas (queso, jamón, piñones y queso)
- **Peso:** 300g cada espiral.
- **Forma:** Cortar piezas tipo caracola de 60 mm de ancho y decorar los laterales con amapola o sésamo.
- **Temperatura del horno (°C):** 220°C
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):**
25' + 10' con tiro abierto

Baguette Premium

Argumentario de venta

Ofrecer a tus clientes la baguette más premium que CONTIENE el +/- 5% MASA MADRE. Es una pieza que ha sido elaborada con el ingrediente esencial, la masa madre tradicional, juntamente con un proceso de más de 18h de fermentación.

Baguette con unas características organolépticas superior al standard.

Frescura, uno de los criterios de calidad por parte de los consumidores

Miga húmeda y esponjosa

Textura: Corteza fina y crujiente

Aporta mejor "comestibilidad"

Durabilidad del producto +/- 4 días

Sabor diferencial

Producto NATURAL (CLEAN LABEL)

Tecnologías en Masas Madre

Tecnología Enzimática

Sapore Matrum

TOUPAN CL



Baguette Premium

TOTAL _____ 350 g.

Ancho: 100 mm - Largo: 500 mm - Alto: 30 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina T65	100,00	1,000	5,000 kg
Agua +/-	65,00	0,650	3,250 kg
Sal	2,00	0,020	0,100 kg
Sapore Matrum	10,00	0,100	0,500 kg
Toupan CL	1,00	0,010	0,050 kg
Levadura	0,80	0,008	0,040 kg
		Total Masa	8,940 kg
		Peso masa/pieza	0,350 kg
		Cantidad de piezas	25 u

Proceso

- **Amasado:** 4' lento + 8' rápida en espiral
- **Temperatura de la masa (°C):** 27 °C
- **Reposo en Bloque:** 30'
- **Peso:** 350g
- **Boleado y Reposo en pieza:** 20'
- **Forma:** Baguette con puntas y acunar en telas.
- **Fermentación:** 4°C durante 18 h
- **Acabado antes de hornear:** 5 cortes
- **Temperatura del horno (°C):** 230°C
- **Vapor:** Si
- **Tiempo de horneado (min.):** 20' mas 10' con tiro abierto.

Pan que contiene Masa Madre



EL FUTURO
DEL PAN RESIDE
EN SU PASADO

Especial Masa Madre & Granos

Recetas que combinan la masa madre juntamente con granos enteros, para ofrecer un amplio surtido de alta calidad.

Centrarse en la **ARTESANALIDAD** como factor **DIFERENCIADOR** para atraer al consumidor

GAMA SOFTGRAIN

descubre todas las propiedades y beneficios de los **GRANOS ENTEROS** con la Gama Softgrain







Softgrain es la gama de granos y semillas **ENTEROS** listos para usar que junta **TRADICIÓN** e **INNOVACIÓN** para aunar todos los beneficios y propiedades originales de los granos con el **SABOR** que el consumidor desea encontrar en un pan saludable.

Softgrain parte de un proceso de elaboración único, "Brünstuck", inspirado en la tradición alemana de poner en remojo y hervir los granos.

Puratos ha ido un paso más allá y ha desarrollado un método propio que consiste en hervir e infusionar los granos enteros en masa madre inactiva y darles un largo proceso de fermentación.

Con Softgrain obtienes un pan **FRESCO** e **HIDRATADO**, con una **TEXTURA Y SABOR ÚNICOS**.

Productos que se incluyen en la gama Softgrain

	Softgrain Granos Germinados
	Softgrain Ancient
	Softgrain Quinoa
	Softgrain Nibs con Belcolade Cacao Trace
	Softgrain Multigrain
	Softgrain Espelta

Diferénciate en tu punto de venta con la **GAMA SOFTGRAIN**:
¡Panec tan únicos como tu!

¿Qué ventajas me aporta como panadero?

Innovación y diferenciación

Reinventar tu gama de panes saludables de granos y semillas en línea con las últimas tendencias del consumidor.

Conveniencia

Listo para usar, fácil de utilizar. Se puede añadir en cualquier masa.

Versatilidad

Aplicaciones infinitas y creatividad sin límites

+ FRESCURA

Pan Fresco y esponjoso por más tiempo gracias a que los granos liberan lentamente su humedad manteniendo así la miga hidratada.



Pan redondo con granos

Argumentario de venta

Ofrecer a tus clientes el pan premium que CONTIENE 10% Masa Madre, además de un amplio surtido de granos y semillas enteras.

Contiene una mezcla de granos y semillas infusionados en masa madre inactiva:

Granos: trigo y centeno

Semillas: pipas de girasol, amapola, sésamo, linaza dorada, linaza marrón

Es una hogaza que ha sido elaborada con TIEMPO cuenta con +15h de fermentación. Esto y el ingrediente masa madre además de los granos y las semillas nos aportan:



Corteza fina y crujiente

Aporta mejor "comestibilidad"

Miga húmeda y esponjosa

Hogaza con unas características organolépticas superior al standard

Durabilidad del producto +/- 4 días

Sabor diferencial gracias a los granos y las semillas, sabor vegetal, cremoso y caramelizado.

Tecnologías en Masas Madre

Sapore Matrum

Tecnología Enzimática

COMPLEMENTO ENZIMÁTICO

Saludable:

Los granos y las semillas son considerados sabrosos además de saludables por los consumidores.



Especial Granos

Pan redondo con granos

TOTAL _____ 650 g.

Ancho: 200 mm - Largo: 200 mm - Alto: 80 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	100,00	1,000	5,000 kg
Agua +/-	75,00	0,750	3,750 kg
Sal	2,00	0,020	0,100 kg
Sapore Matrum	20,00	0,200	1,000 kg
Softgrain Multigrain	30,00	0,300	1,500 kg
Complemento Enzimático	1,00	0,008	0,040 Kg
Levadura	0,80		
	Total Masa	2,288	11,440 Kg
	Peso masa/pieza	0,650	0,650 Kg
	Cantidad de piezas	3 u	17 u

Proceso

- **Amasado:** 4' lento + 8' rápida en espiral
- **Temperatura de la masa (°C):** 27 °C
- **Reposo en bloque:** 3h
- **Peso:** 650g
- **Boleado y Reposo en pieza:** Hogazas redondas. Rebozas en **Topping semillas** con amapola y pipas de calabaza. Poner en banetton con las semillas hacia abajo
- **Fermentación:** 18h a 4°C
- **Acabado antes de hornear:** Cortar en forma de cruz
- **Temperatura del horno (°C):** 230°C
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):** 25' + 10' con tiro abierto

Chusco granos germinados



Argumentario de venta

Ofrecer a tus clientes el pan premium que CONTIENE 10% MASA MADRE, además de una combinación de granos germinados infundidos en Masa Madre inactiva:

Granos germinados: trigo y centeno
Con una **Masa Madre inactiva de centeno**

Es una hogaza que ha sido elaborada con TIEMPO cuenta con +15h de fermentación. Esto y el ingrediente **Masa Madre además de los granos germinados** nos aportan:

Corteza fina
y crujiente

Aporta mejor
"comestibilidad"

Durabilidad
del producto
+/- 4 días

Miga
húmeda y
esponjosa

Hogaza con
unas característi-
cas organolépti-
cas superior al
standard

Sabor
diferencial

Los granos germinados previamente cocidos, aportan más frescura al producto final.

Saludable: Los granos y las semillas son considerados sabrosos además de saludables por los consumidores.



¿Qué son los granos germinados?

Los granos germinados son semillas que se hacen germinar. Son concebidos nutricionalmente superiores en comparación a los granos no-germinados.

Principales Beneficios

- Ricos en **vitaminas, minerales y fibras**
- Mayor **cantidad** de vitaminas y minerales
- Mayor **biodisponibilidad** de vitaminas y minerales
- **Digestión** más fácil

Especial
Granos

Chusco con Granos Germinados

TOTAL _____ 650 g.

Ancho: 150 mm - Largo: 250 mm - Alto: 80 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	100,00	1,000	5,000 kg
Agua +/-	65,00	0,650	3,250 kg
Sal	2,00	0,020	0,100 kg
Sapore Matrum	10,00	0,100	0,500 kg
Softgrain Granos Germinados	40,00	0,400	2,000 kg
Complemento Enzimático	1,00	0,010	0,050 kg
Levadura	0,80	0,008	0,040 Kg
		Total Masa	2,188
		Peso masa/pieza	0,650
		Cantidad de piezas	3 u
			10,940 Kg
			0,650 Kg
			16 u

Proceso

- **Amasado:** 5' lento y 5' rápida en espiral
- **Temperatura de la masa (°C):** 27 °C
- **Reposo en bloque:** 24h a 4°
- **Peso:** 650g
- **Forma:** Chusco
- **Fermentación:** 1h30 a 28°C y 80%
- **Acabado antes de hornear:**
Corte en el medio. Espolvorear con mezcla 700g harina +20g malta tostada
- **Temperatura del horno (°C):** 230°C
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):**
25' + 10' con tiro abierto

Candeal con granos

Argumentario de venta

Una versión con grano entero del tradicional Pan candeal, originario de Andalucía. Como su nombre indica es un pan blanco elaborado con harina de trigo candeal (trigo duro).

Contiene una mezcla de granos y semillas infundidos en masa madre inactiva:

Granos: trigo y centeno

Semillas: pipas de girasol, amapola, sésamo, linaza dorada, linaza marrón

Es una hogaza que ha sido elaborada con tiempo cuenta con +15h de fermentación.

Esto y el ingrediente esencial la Masa Madre además de los granos y las semillas nos aportan:

**Corteza fina
y crujiente**

Miga suave,
de textura densa
y prieta

Alveolado,
pequeño con
una pequeña
hidratación

**Granos
previamente
cocidos,**
aportan más
frescura al pro-
ducto final

**Durabilidad
del producto
+/- 4 días**

**Sabor
diferencial**
gracias a los granos
y las semillas, sabor
vegetal, cremoso y
caramelizado.

Saludable:

Los granos y las semillas son considerados sabrosos además de saludables por los consumidores.



Candeal con granos

TOTAL _____ 350 g.

Ancho: 120 mm - Largo: 230 mm - Alto: 70 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina 150	100,00	1,000	3,500 Kg
Agua +/-	40,00	0,400	1,400 Kg
Levadura	2,00	0,020	0,070 Kg
Sal	2,00	0,020	0,070 Kg
Sapore Matrum	10,00	0,100	0,350 Kg
Toupan CL	0,60	0,006	0,021 Kg
Softgrain Multigrain	25,00	0,250	0,875 Kg
		Total Masa	6,286 Kg
		Peso masa/pieza	0,350 Kg
		Cantidad de piezas	17 u

Proceso

- **Amasado:** 5' mezcla homogénea y refinar
- **Temperatura de la masa (°C):** 20 °C
- **Peso:** 350g
- **Forma:** Formar bien apretado con punta para bollo y chato para telera
- **Fermentación:** 60'
- **Acabado antes de hornear:** Corte profundo
- **Temperatura del horno (°C):** 220°C
- **Vapor:** Muy poco
- **Tiempo de horneado (min.):** 30'

 EL FUTURO
DEL PAN RESIDE
EN SU PASADO

Pan elaborado con Masa Madre

Artículo 14: Norma de la calidad del pan

Mínimo de
Masa Madre 5%
sobre la harina

No añadir
aditivos

Masa Madre
antes de la
incorporación

PH < 4,2
Acidez > 6

PH final de
la pieza
< 4,8

Máximo de
levadura 0,2%
sobre la harina

Los índices de PH
indicados, serán pro-
ducto únicamente
de la acción biológi-
ca acidificante de la
microflora presente
en la Masa Madre

Para realizar la especialidad “Pan elaborado con Masa Madre” recomendamos seguir el proceso y la dosificación de **SAPORE MATRUM** al 20%. Asegurando así la obtención del PH < 4,8 en la pieza final, tal y como indica la ley.

Es una especialidad, es el pan más premium.

Sapore
MATRUM

Pan elaborado con Masa Madre

Argumentario de venta

Es la especialidad más premium que puede tener un panadero. Es un pan muy ácido, de fuerte sabor.

Pan ELABORADO CON MASA MADRE TRADICIONAL, recogido en el ART.14 de la NORMA DE CALIDAD DEL PAN RD 308/2019

Hogaza con unas características organolépticas excepcionales

Frescura, uno de los criterios de calidad por parte de los consumidores

Miga húmeda y esponjosa

Textura: Corteza fina y crujiente

Aporta mejor "comestibilidad"

Durabilidad del producto +/- 4 días

Sabor diferencial

Producto NATURAL (CLEAN LABEL)

Tecnologías en Masas Madre

Sapore Matrum

Tecnología Enzimática

COMPLEMENTO ENZIMÁTICO



Pan elaborado con Masa Madre

Pan elaborado con Masa Madre

TOTAL _____ 650 g.

Ancho: 190 mm - Largo: 190 mm - Alto: 80 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa	
Harina V25	100,00	1,000	5,000 kg	
Agua +/-	70,00	0,700	3,500 kg	
Sapore Matrum	20,00	0,200	1,000 kg	
Complemento enzimático	1,00	0,010	0,050 kg	
Sal	2,00	0,020	0,100 kg	
Levadura	0,20	0,002	0,010 kg	
		Total Masa	1,932	9,660 kg
		Peso masa/pieza	0,650	0,650 kg
		Cantidad de piezas	2 u	14 u

Proceso

- **Amasado:** 4'+4'
- **Temperatura de la masa (°C):** 28 °C
- **Reposo en Bloque:** 3h
- **Peso:** 650g
- **Boleado y Reposo en pieza:** 15'
- **Forma:** Banetton
- **Fermentación:** 2h a 30°C y nevera (4°C) 15h
- **Acabado antes de hornear:** Cortes al gusto
- **Temperatura del horno (°C):** 235°C 15' y bajar a 215°C 35' más
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):** 45' a 50'

Payés elaborado con Masa Madre

Argumentario de venta

Es la especialidad más premium que puede tener un panadero. Es un pan ácido, de sabor característico.

Pan ELABORADO CON MASA MADRE TRADICIONAL, recogido en el ART.14 de la NORMA DE CALIDAD DEL PAN RD 308/2019.

Hogaza con unas características organolépticas excepcionales

Frescura, uno de los criterios de calidad por parte de los consumidores

Miga húmeda y esponjosa

Textura: Corteza fina y crujiente

Durabilidad del producto +/- 4 días

Sabor diferencial

Aporta mejor "comestibilidad"

Producto NATURAL (CLEAN LABEL)



Tecnologías en Masas Madre

Sapore Matrum

Tecnología Enzimática

COMPLEMENTO ENZIMÁTICO



Pan elaborado con Masa Madre

Pan payés elaborado con Masa Madre

TOTAL _____ 650 g.

Ancho: 200 mm - Largo: 200 mm - Alto: 80 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina T80	100,00	1,000	5,000 kg
Agua +/-	75,00	0,750	3,750 kg
Sal	2,00	0,020	0,100 kg
Sapore Matrum	20,00	0,200	1,000 kg
Complemento enzimático	1,00	0,010	0,050 kg
Levadura	0,20	0,002	0,010 kg
		Total Masa	9,910 kg
		Peso masa/pieza	0,650 kg
		Cantidad de piezas	3 u
			15 u

Proceso

- **Amasado:** 4' lento + 8' rápida en espiral
- **Temperatura de la masa (°C):** 27 °C
- **Reposo en Bloque:** 3 horas
- **Peso:** 650g
- **Forma:** Hogazas redondas y poner en Banettones enharinados con harina de centeno. El cierre para abajo.
- **Fermentación:** 30' a temperatura ambiente y luego 18 h a 4°C
- **Acabado antes de hornear:** Girar para hacer Payés
- **Temperatura del horno (°C):** 230°C
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):** 25' + 10' con tiro abierto

Barra elaborada con Masa Madre

Argumentario de venta

Es la especialidad más premium que puede tener un panadero. Es un pan ácido, de sabor característico. Pan ELABORADO CON MASA MADRE TRADICIONAL, recogido en el ART.14 de la NORMA DE CALIDAD DEL PAN RD 308/2019.

Barra Campesina, con unas características organolépticas EXCEPCIONALES

Frescura, uno de los criterios de calidad por parte de los consumidores

Miga húmeda y esponjosa

Textura: Corteza fina y crujiente

Aporta mejor "comestibilidad"

Producto NATURAL (CLEAN LABEL)

Durabilidad del producto +/- 4 días

Sabor diferencial

Tecnologías en Masas Madre

Sapore Matrum

Tecnología Enzimática

COMPLEMENTO ENZIMÁTICO



Pan elaborado con Masa Madre

Barra elaborada con Masa Madre

TOTAL _____ 350 g.

Ancho: 300 mm - Largo: 1500 mm - Alto: 40 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	100,00	1,000	5,000 kg
Agua +/-	75,00	0,750	3,750 kg
Sal	2,00	0,020	0,100 kg
Sapore Matrum	20,00	0,200	1,000 kg
Complemento enzimático	1,00	0,010	0,050 kg
Levadura	0,20	0,002	0,010 kg
	Total Masa	1,982	9,910 kg
	Peso masa/pieza	0,350	0,350 kg
	Cantidad de piezas	5 u.	28 u.

Proceso

- **Amasado:** 4' lento + 8' rápida en espiral
- **Temperatura de la masa (°C):** 27 °C
- **Reposo en Bloque:** 90' a temperatura ambiente y luego 18h a 4°C
- **Peso:** 350g
- **Forma:** Formar barras cortas sin puntas
- **Fermentación:** 60' a 28°C
- **Acabado antes de hornear:** Un corte en el medio
- **Temperatura del horno (°C):** 230°C
- **Vapor:** Si
- **Tiempo de horneado (min.):** 25' mas 10' con tiro abierto.



Ciabatta elaborada con Masa Madre

Argumentario de venta

Es la especialidad más premium que puede tener un panadero, una Ciabatta con un sabor, textura y frescura característicos de un producto elaborado con masa madre y una larga fermentación.

Pan Elaborado con Masa Madre tradicional recogido en el Art.14 de la NORMA DE CALIDAD DEL PAN DR 308/2019

Frescura, uno de los criterios de calidad por parte del consumidor.

Miga húmeda y esponjosa

Textura: Corteza fina y crujiente

Aporta mejor "comestibilidad"

Durabilidad del producto +/- 4 días

Sabor diferencial

Producto NATURAL (CLEAN LABEL)

Tecnologías en Masas Madre

Sapore Matrum

Tecnología Enzimática

COMPLEMENTO ENZIMÁTICO



Pan elaborado con Masa Madre

Ciabatta elaborada con Masa Madre

TOTAL _____ 300 g.

Ancho: 60 mm - Largo: 100 mm - Alto: 10 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina media fuerza	100,00	1,000	4,000 kg
Agua +/-	70,00	0,700	2,800 kg
Sal	2,00	0,020	0,080 kg
Levadura	0,20	0,002	0,008 kg
Sapore Matrum	20,00	0,200	0,800 kg
Complemento enzimático	1,00	0,010	0,040 kg
		Total Masa	7,728 kg
		Peso masa/pieza	0,300 kg
		Cantidad de piezas	6 u
			25 u

Proceso

- **Amasado:** 4' Lenta + 22' Rápida en Artofex. Añadir el agua poco a poco.
- **Temperatura de la masa (°C):** 26 °C
- **Reposo en Bloque:** 18h a 4°C. Al día siguiente dejar 1h 28°C que pierda el frío.
- **Peso:** 300g
- **Forma:** Extender sobre la mesa y dividir piezas. Poner en tablas con harina.
- **Fermentación:** 30' a temperatura ambiente
- **Acabado antes de hornear:** Girar la pieza antes de hornear
- **Temperatura del horno (°C):** 240°C suelo y 220°C techo
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):** 30' + 10' con tiro alto

Bastón Masa Madre

Argumentario de venta

una barra rústica premium, elaborada de forma artesanal, se caracteriza por un sabor ligeramente ácido generado por la acción de la masa madre y fruto del efecto de una fermentación de más de 24h

Pan ELABORADO CON MASA MADRE TRADICIONAL, recogido en el ART.14 de la NORMA DE CALIDAD DEL PAN RD 308/2019.

Corteza fina
y crujiente

Aporta mejor
"comestibilidad"

Durabilidad
del producto
+/- 4 días

Miga
húmeda y
esponjosa

Bastón con
unas características
organolépticas
superior al
standard

Sabor
diferencial

Frescura, uno de los criterios de calidad por parte de los consumidores



Bastón Masa Madre

TOTAL _____ 330 g.

Ancho: 70 mm - Largo: 500 mm - Alto: 50 mm

Ingredientes amasado	%	Kg.	Fórmula Completa
Harina Media Fuerza	100,00	1,000	3,500 kg
Agua +/-	65,00	0,650	2,275 kg
Levadura	0,40	0,004	0,014 kg
Sal	2,00	0,020	0,070 kg
Sapore Matrum	20,00	0,200	0,700 kg
Complemento Enzimático	1,00	0,010	0,035 kg
		Total Masa	6,594Kg
		Peso masa/pieza	0,330 Kg
		Cantidad de piezas	19 u

Proceso

- **Amasado:** 5' lento y 5' rápida
- **Temperatura de la masa (°C):** 28 °C
- **Reposo en bloque:** 1h ambiente y 4º 24h
- **Peso:** 330 g
- **Forma:** Bastón
- **Fermentación:** 30'
- **Acabado antes de hornear:**
Dar vuelta y sin cortar
- **Temperatura del horno (°C):** 235°C
- **Vapor:** Sí
- **Tiempo de horneado (min.):**
35' los últimos 15 con tiro abierto

Pan
elaborado
con Masa
Madre

FOOD INNOVATION FOR GOOD

www.puratos.es

8263/4/22

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

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

