



O-tentic Selezione Pinsa

La Pinsa

*Orígenes
remotos,
encanto
atemporal*



Fina y crujiente
por fuera

Blanda y fundente
por dentro

*La etimología
del nombre Pinsa
proviene del latín
“Pinsere” y significa
estirar, presionar,
extender la masa*

Los orígenes de la Pinsa



Encanto atemporal, una mirada al futuro

Con su fascinante historia, la Pinsa se reafirma como un símbolo del encuentro entre tradición e innovación, uniendo las antiguas raíces romanas con el gusto contemporáneo de los consumidores de todo el mundo.

La historia de la Pinsa hunde sus raíces en el pasado y se entrelaza con antiguas leyendas romanas. Dice la leyenda que la Pinsa fue inventada alrededor del Siglo I a.C. por el pueblo romano. Al principio los romanos preparaban un masa mezclando diferentes cereales, agua y sal, hasta obtener una focaccia alargada que se cocinaba sobre las brasas de madera.

La fascinante etimología del nombre “Pinsa” proviene del latín “Pinse”, que en italiano significa “estirar”, “extender” o “presionar”.

Esto hace referencia a la técnica particular de la colocación de la masa de Pinsa: se coloca sobre una base de harina de arroz y luego se pincha suavemente con los dedos, primero en los bordes y luego en el centro, para retener todo el aire, hasta obtener una forma ovalada.

La Pinsa, una oportunidad para innovar y apostar por el valor añadido

Actualmente la Pinsa se considera un producto moderno e innovador, amado no solo por los italianos sino también por consumidores de todo el mundo. Este fenómeno en ebullición está atrayendo la atención de los profesionales que desean **ampliar su surtido de productos de panadería para aumentar los beneficios, gracias a su alto valor añadido.**



Nuevos hábitos:

el consumidor busca soluciones rápidas y flexibles, sin renunciar a la calidad.



La búsqueda de la artesanía:

las tiendas de proximidad y los negocios independientes recuperan protagonismo, ofreciendo conveniencia y contacto directo con el consumidor.

Pinsa vs. Pizza



¿Donde está la diferencia?

	Pinsa	Pizza
Origen	Siglo I AC	Siglo XVI
Forma	Forma ovalada	Forma redonda
Ingredientes	Trigo, arroz (a veces), harina de soja y Masa madre en polvo	Harina de trigo y Masa madre en polvo
Fermentación	24 y 48 horas	6, 24 o 48 horas
Hidratación	ALTA: 80% de agua	MEDIA: 60% de agua
Preparación	Técnica de esparcimiento "pinzada" para una textura que simule la forma de un panal	Masa típica que se extiende para una textura uniforme
Horneado	Doble cocción	Horneado único





**Un solo producto
para dos momentos
de consumo:
en casa y on the go.**

**Doble oportunidad
para tu negocio**



Bases de pinza para consumir en el hogar

Bases precocidas listas
para personalizar en casa.

Ventajas:

Ticket medio atractivo:
producto diferenciado
frente a las pizzas
tradicionales.

Rotación alta: ideal para
consumidores que buscan
experiencias gastronómicas
en casa.



*“Con O-tentic
Selezione Pinsa, tu cliente
se convierte en chef: solo
añade toppings y hornea
en minutos”.*



Pinsas terminadas para consumir on the go

Preparación ágil en punto de
venta, perfecta para take away.

Ventajas:

Captura del momento
de consumo inmediato.

Alta percepción de calidad:
corteza fina y crujiente,
interior alveolado
y suave.



*“Una pinza lista para
llevar, con la autenticidad
y el sabor que marcan
tendencia”.*

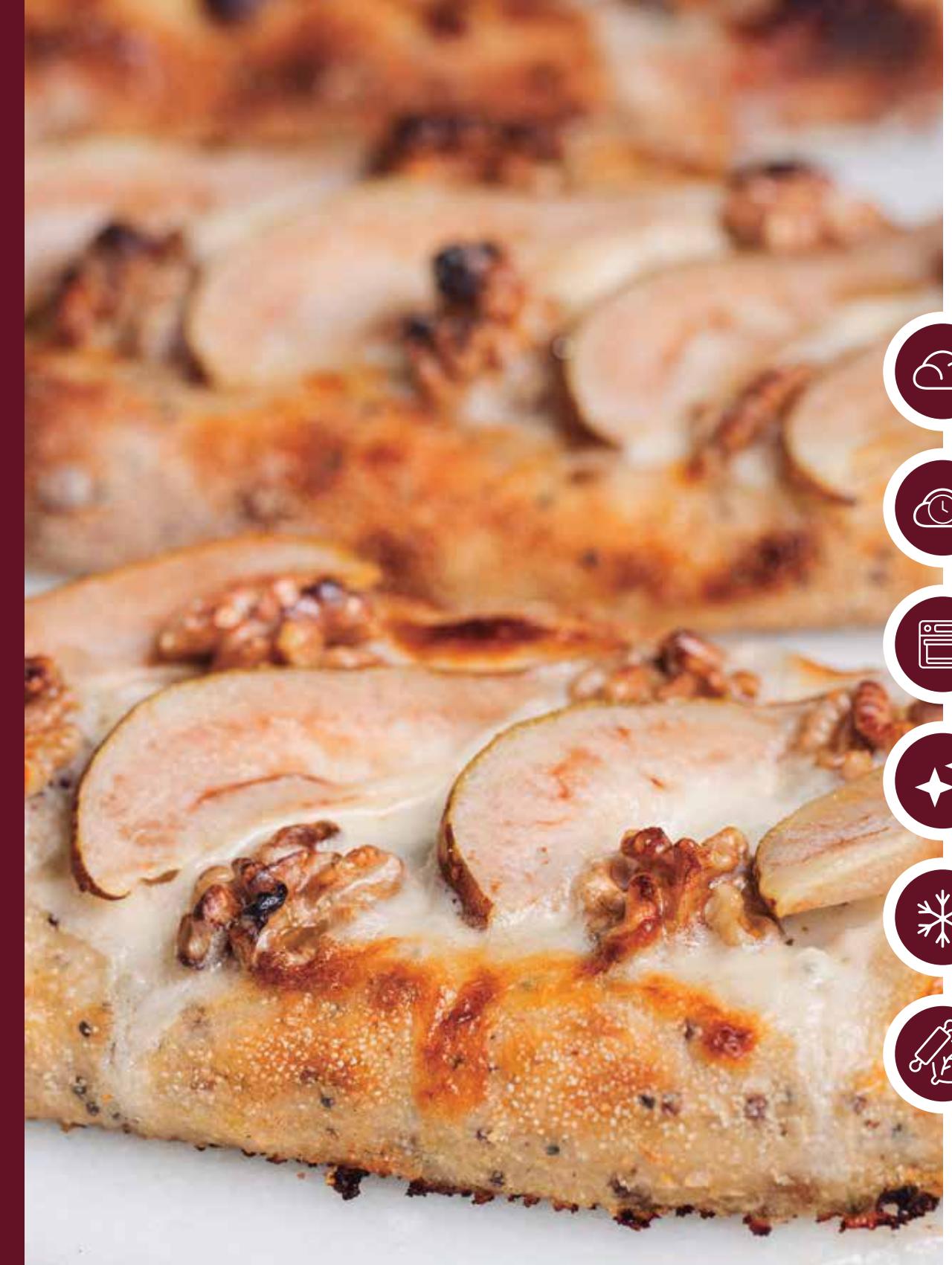
Con O-tentic Selezione Pinsa

da rienda suelta a la creatividad y deja huella gastronómica

O-tentic Selezione Pinsa es una **solución completa y activa creada especialmente para la producción de la pinsa** y productos de panadería similares como: pizza en bandeja de horno tipo romana, pizza redonda estilo napolitana, focaccia u otros tipos de panes planos.

Nace de la **cuidadosa búsqueda y selección de ingredientes** como la Masa madre de trigo blando, la harina de trigo blando, la harina de arroz, la sal y un complejo enzimático perfectamente equilibrado para ofrecer calidad constante al producto final.

Es un **producto altamente conveniente y fácil de usar**, pues solo hace falta dosificarlo al 100% añadiendo agua y aceite de oliva virgen extra.



Ventajas de trabajar con O-tentic Selezione Pinsa

O-tentic Selezione Pinsa ofrece un **excelente rendimiento tanto en la manipulación como en las fases posteriores de cocción y conservación**.

Facilidad a la hora de trabajar la masa: caracterizada por ser extremadamente extensible y manejable, siendo una masa hidratada (hasta el 75% de agua), ligera y más fácil de digerir.

Versatilidad en el proceso de fermentación: tanto en fermentación prolongada durante la noche (de 24 a 48 horas y más) como en procesos cortos (de 4 a 5 horas).

Excelente desarrollo en el horno: eléctrico, estático o de leña.

Una perfecta cocción: con horno estático, ya sea en precocción a 280-290°C durante 3-4 minutos que en la cocción final después del relleno a 270-280°C durante al menos 3-4 minutos, según el tipo de ingredientes elegidos.

Eficiencia de almacenamiento: una vez precocinada, la pinsa se puede almacenar en el refrigerador o congelador, estrictamente en bolsas de alimentación bien selladas a 4°C y -18°C respectivamente, o en ATM.

Un producto acabado de forma artesanal: para crear una pinsa exquisita con una corteza fina y crujiente por fuera, un interior bien alveolado e increíblemente suave y fundente, con un perfil aromático que cautiva y un sabor irresistible.

¡La solución perfecta para crear pinsas auténticas y otros productos premium!

DOSIFICACIÓN SENZILLA

Al 100%, con agua y aceite de oliva virgen extra

VERSATILIDAD TOTAL:

un solo producto,
¡múltiples
posibilidades!

Pinsa romana

Pizza en bandeja
al estilo romano

Pizza redonda tipo
napolitana

Focaccia gourmet



MENOS ERRORES, MENOS TIEMPO

Simplifica la preparación
y la formación del
personal

RENDIMIENTO GARANTIZADO

Calidad constante
en cada elaboración

PRODUCTO PREMIUM

Para profesionales que buscan la diferenciación

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Formato: Saco de 10kg (ATM) en caja de cartón

Vida útil: 9 meses

Conservación:

Cerrado: lugar seco (HR máx. 65°) entre 16° C y 20° C
Abierto: conservar a 4°C durante 1 semana

RENDIMIENTO

con 10 kg obtienes **17,7 kg de masa**,
¡hasta **50 pinsas de 350g!**



Consejos para conseguir la pinsa perfecta



1 AMASADO

Primera fase: añade el 55% del agua total para formar bien la red de gluten.

Segunda fase: incorpora el resto del agua a segunda velocidad y finalmente añade el aceite de oliva virgen extra.

Importante: no usar amasadoras sin segunda velocidad.

2 FERMENTACIÓN ÓPTIMA

Deja reposar la masa en la cámara de fermentación y madura en frío, siempre cubierta con un film de nylon para mantener la humedad ideal.

3 CONTROL DE HUMEDAD

Comprueba que la cámara de fermentación esté dentro del rango recomendado: 75-85% HR.

4 ESTIRADO DELICADO

La fase más importante: coloca el panetto en una caja con abundante sémola rimacinata o harina de arroz. Estira suavemente con los dedos: primero los bordes para mantener el aire, luego el centro. Antes de hornear, añade un hilo de aceite de semillas o prepara una salmuera directamente en la caja.

5 OPTIMIZA LA PRODUCCIÓN

Utiliza el envase completo para preparar todas las bases de una sola vez. Así ahorrarás tiempo y estarás listo para producciones imprevistas. Elige el método de conservación más adecuado para tu negocio.

6 PRODUCTO ACTIVO, MÁXIMA CALIDAD

O-tentic Selezione Pinsa mantiene sus prestaciones si se conserva correctamente según la ficha técnica y evitando cambios bruscos de temperatura.



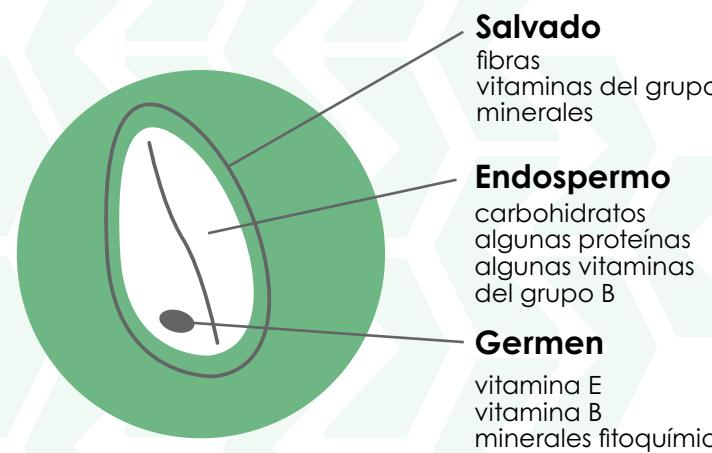
Tecnología Softgrain

Granos y semillas enteros listos para usar que aúnan todos los beneficios y propiedades de los granos, con el sabor que deseamos encontrar en un pan saludable. Basado en el proceso alemán de precocinado de los granos de centeno, muy popular debido al gran sabor y la frescura que proporciona.

La perfecta fusión entre tradición e innovación



SIEMPRE SE UTILIZA EL 100% DEL GRANO



¿Qué ventajas me aporta como panadero?

Innovación y diferenciación

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

Conveniencia

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

Versatilidad

Aplicaciones infinitas y creatividad sin límites.

Personaliza la Pinsa con Softgrain



Softgrain Multigrain
4019418



Softgrain Quinoa
4019409



Softgrain Espelta
4019419



Softgrain Ancient
4019417



Softgrain Granos Germinados
4019408



Softgrain Avena Germinada
4026759



Softgrain Centeno Germinado
4026770

Masa de Pinsa

Un lienzo en blanco para que tus clientes se conviertan en chefs.

Oportunidad para vender embolsado CONSUMO EN EL HOGAR

Composición

	Cantidad
Pinsa	300 g.
Total	300 g.

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg.
O-tentic Selezione Pinsa 100%	100,00	1,000
Agua +/-	70,00	0,700
Aceite	3,00	0,030
Total Masa	1,730	
Peso masa/pieza	0,300	
Cantidad de piezas	5	

Proceso fermentación aletargada

Amasado	3 minutos lenta + 12 minutos rápida
Temperatura de la masa	24-28° C
Reposo en Bloque	20 minutos a temperatura ambiente. Dar un pliegue de refuerzo.
Peso	En cubeta a 4° C ±24 horas.
Boleado y Reposo en pieza	300 g.
Forma	Hacer bolas y dejar en cubeta.
Fermentación	140-160 minutos a 30° C y 75%
Acabado antes de hornear	Estirar suavemente con los dedos dentro de una cubeta con sémola y/o harina de arroz.
Temperatura del horno	280-290° C
Vapor	No
Tiempo de horneado	Precocción durante 3 a 4 minutos. La segunda cocción con el relleno, igual a la primera, 3 a 4 minutos a 280° C.

Proceso fermentación directo

Amasado	3 minutos lenta + 12 minutos rápida
Temperatura de la masa	24-28° C
Reposo en Bloque	20 minutos a temperatura ambiente. Dar un pliegue de refuerzo.
Peso	En cubeta a 30° C ± 30 minutos.
Boleado y Reposo en pieza	300 g.
Forma	Hacer bolas y dejar en cubeta.
Fermentación	140-160 minutos a 30° C y 75%
Acabado antes de hornear	Estirar suavemente con los dedos dentro de una cubeta con sémola y/o harina de arroz.
Temperatura del horno	280-290° C
Vapor	No
Tiempo de horneado	Precocción durante 3 a 4 minutos. La segunda cocción con el relleno, igual a la primera, 3 a 4 minutos a 280° C.



Pinsa Margarita

Con tomate natural triturado, mozzarella y hojas frescas de albahaca.

La clásica, la que nunca falla.

Composición

	Cantidad
Pinsa	300 g.
Total	300 g.

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg.
O-tentic Selezione Pinsa 100%	100,00	1,000
Agua +/-	70,00	0,700
Aceite	3,00	0,030
Total Masa	1,730	
Peso masa/pieza	0,300	
Cantidad de piezas	5	

Proceso

Amasado	3 minutos lenta + 12 minutos rápida
Temperatura de la masa	27° C
Reposo en Bloque	1 hora
Peso	Cortar a 300 g.
Boleado y Reposo en pieza	Hacer bolas y dejar en cubetas.
Forma	Bolas en nevera 4° de un día para el otro.
Fermentación	60/90 minutos a 28/30° C
Acabado antes de hornear	Estirar a lo largo a modo de coca, picar con los dedos y ponerle un chorro de aceite por encima.
Temperatura del horno	290° C
Vapor	No
Tiempo de horneado	3 a 4 minutos (quedando precocidas, la segunda cocción será igual a la primera de 3 a 4 minutos a 290° C).

*Terminar la Pinsa con tomate natural triturado y Mozzarella. Hornear a temperatura fuerte y terminar con unas hojas de albahaca y un chorro de aceite de oliva virgen extra.



Pinsa de quinoa con Softgrain Quinoa

Con queso Gorgonzola, láminas de pera natural y nueces. Un toque de lo más gourmet para los paladares más selectos.

Composición

	Cantidad
Pinsa Quinoa	300 g.
Total	300 g.

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg.
O-tentic Selezione Pinsa 100%	100,00	1,000
Agua +/-	55,00	0,550
Softgrain Quinoa	30,00	0,300
Aceite	3,00	0,030
Total Masa	1,880	
Peso masa/pieza	0,300	
Cantidad de piezas	6	

Proceso

Amasado	3 mintos lenta + 12 minutos rápida.
Temperatura de la masa	27° C.
Reposo en Bloque	1 hora.
Peso	Cortar a 300 g.
Boleado y Reposo en pieza	Hacer bolas y dejar en cubetas.
Forma	Bolas en nevera 4° de un día para el otro.
Fermentación	90 minutos a 28/30° C.
Acabado antes de hornear	Estirar a lo largo a modo coca, picar con los dedos y ponerle un chorro de aceite por encima.
Temperatura del horno	290° C.
Vapor	No.
Tiempo de horneado	3 a 4 minutos (quedando precocidas, la segunda cocción será igual a la primera de 3 a 4 minutos a 290° C).

*Terminar la Pinsa con trozos de queso Gorgonzola, unas láminas de pera natural y unas nueces, hornear a horno fuerte. Aliñar con aceite de oliva virgen extra.



Pinsa de Avena Germinada

con Softgrain Avena Germinada

Composición

	Cantidad
Pinsa Avena Germinada	300 g.
Total	300 g.

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg.
O-tentic Selezione Pinsa 100%	100,00	1,000
Agua +/-	55,00	0,550
Softgrain Avena Germinada	30,00	0,300
Aceite	3,00	0,030
Total Masa	1,880	
Peso masa/pieza	0,300	
Cantidad de piezas	6	

Proceso

Amasado	3 minutos lenta + 12 minutos rápida.
Temperatura de la masa	27° C.
Reposo en Bloque	1 hora.
Peso	Cortar a 300 g.
Boleado y Reposo en pieza	Hacer bolas y dejar en cubetas.
Forma	Bolas en nevera 4° de un día para el otro.
Fermentación	90 minutos a 28/30° C.
Acabado antes de hornear	Estirar a lo largo a modo coca, picar con los dedos y ponerle un chorro de aceite por encima.
Temperatura del horno	290° C.
Vapor	No.
Tiempo de horneado	3 a 4 minutos (quedando precocidas, la segunda cocción será igual a la primera de 3 a 4 minutos a 290° C).

*Abrir la Pinsa por la mitad y rellenar con queso Stracciatella, mortadela DOP, tomates secos en aceite y salsa pesto.

Estilo
sándwich rellena
de Stracciatella,
mortadela DOP,
tomates secos
en aceite y salsa
de pesto.

El bocadillo
gourmet que todos
tus clientes
desearán.



Pinsa de Centeno Germinado

con Softgrain Centeno Germinado

Composición

	Cantidad
Pinsa Centeno Germinado	300 g.
Total	300 g.

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg.
O-tentic Selezione Pinsa 100%	100,00	1,000
Agua +/-	55,00	0,550
Softgrain Centeno Germinado	30,00	0,300
Aceite	3,00	0,030
 Total Masa	 1,880	
Peso masa/pieza	0,300	
Cantidad de piezas	6	

Proceso

Amasado	3 minutos lenta + 12 minutos rápida.
Temperatura de la masa	27° C.
Reposo en Bloque	1 hora.
Peso	Cortar a 300 g.
Boleado y Reposo en pieza	Hacer bolas y dejar en cubetas.
Forma	Bolas en nevera 4° de un día para el otro.
Fermentación	90 minutos a 28/30° C.
Acabado antes de hornear	Estirar a lo largo a modo coca, picar con los dedos y ponerle un chorro de aceite por encima.
Temperatura del horno	290° C.
Vapor	No.
Tiempo de horneado	3 a 4 minutos (quedando precocidas, la segunda cocción será igual a la primera de 3 a 4 minutos 290° C).

*Abrir la Pinsa por la mitad y untar una parte con crema de queso, rellenar con salmón ahumado y canónigos y salsear con mostaza antigua.

Estilo sándwich rellena de queso crema, salmón ahumado, canónigos y mostaza antigua.

La fusión de la cocina italiana y nórdica en un bocadillo de lo más apetecible.



Pinsa Dulce

Composición

	Cantidad
Pinsa	300 g.
Total	300 g.

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg.
O-tentic Selezione Pinsa 100%	100,00	1,000
Agua +/-	70,00	0,700
Aceite	3,00	0,030
Total Masa	1,730	
Peso masa/pieza	0,300	
Cantidad de piezas	5	

Proceso

Amasado	3 minutos lenta + 12 minutos rápida
Temperatura de la masa	27° C.
Reposo en Bloque	1 hora.
Peso	Cortar a 300 g.
Boleado y Reposo en pieza	Hacer bolas y dejar en cubetas.
Forma	Bolas en nevera a 4° de un día para el otro.
Fermentación	60/90 minutos a 28/30° C.
Acabado antes de hornear	Estirar a lo largo a modo de coca, picar con los dedos y ponerle un chorro de aceite por encima.
Temperatura del horno	290° C.
Vapor	No.
Tiempo de horneado	3 a 4 minutos (quedando precocidas, la segunda cocción será igual a la primera de 3 a 4 minutos 290° C).

Con crema Nutolade y Topfil Finest Mango.

Porque la Pinsa hace match con lo salado, pero también con lo dulce.



*Terminar la Pinsa con **Carat Nutolade y Topfil Finest Mango**. Hornear a temperatura fuerte o dejar los rellenos en crudo y decorar con unas bolitas **Mini Choco Crunch Tricolor**.

FOOD
INNOVATION
FOR GOOD



Para más
información
consulta con tu
Asesor
Comercial

www.puratos.es

8701/1/26

Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratospagna
Instagram @puratossppain - t500@puratos.com

puratos
Food Innovation for Good