

RECETARIO

Puravita



ÍNDICE

Tendencias	3
Nuestra gama Puravita	4
Nuevo Puravita Proteína Pulses	5
Pan de hamburguesa proteína	6
Pan de molde proteína	8
Pan centeno	10
Pan coliza centeno	12
Pan de molde multigrano	14
Bollos multigrano	16
Ciabatta multigrano dark	18
Focaccia sandwich multigrano dark	20
Marraqueta chía linaza	22
Pan pita chía linaza	24
Barritas integrales	26
Pistolet integrales	28
E-shop My Puratos	30

TENDENCIAS: INGREDIENTES SALUDABLES

Los consumidores buscan cada vez más una oferta de panes más saludables y nutritivos.



85%

DE LOS CONSUMIDORES EN LATAM AFIRMAN QUE LES INTERESAN LOS PRODUCTOS QUE MEJORAN LA **SALUD GASTROINTESTINAL***



28%

DE LOS CHILENOS COMPRAN ALIMENTOS DE **ORIGEN VEGETAL SEMANALMENTE***



84%

DE LOS CHILENOS AFIRMAN QUE LA **FIBRA** TIENE UN EFECTO POSITIVO EN LA **DIGESTIÓN***

Satisfaciendo el deseo de los consumidores de pan saludable con granos y semillas, sin comprometer el sabor, **Puravita** ofrece los mejores panes de su clase con granos especiales con un sabor fantástico y todos los beneficios para la salud, de una manera conveniente.

¿QUÉ ES LO QUE HACE ÚNICO A PURAVITA?

HARINAS FUNCIONALES
(Trigo, trigo integral, centeno, de legumbres)

GRANOS & SEMILLAS
(Maravilla, linaza, zapallo, amapola, sésamo, chía, sémola de maíz, avena laminada, mijo pelado, salvado de trigo, lenteja roja)

MASAS MADRE

ENZIMAS

✓ CONVENIENCIA ✓ SALUDABLE ✓ VERSATILIDAD ✓ SABOR ✓ FRESCURA

NUESTRA GAMA PURAVITA



EASY	TEGRAL				
Requieren la adición de un porcentaje de harina, además del agua y la levadura	Se utilizan al 100 % ya que contienen todos los ingredientes necesarios, incluida la harina: solo es necesario añadir agua y levadura				
EASY PURAVITA MULTIGRANO DARK 50%	TEGRAL PURAVITA CHÍA LINAZA	TEGRAL PURAVITA MULTIGRANO	TEGRAL PURAVITA INTEGRAL	TEGRAL PURAVITA CENTENO	

Código	4007824	4002725	4007515	4009115	4009071
Formato	Bolsa 10 kg	Bolsa 10 kg	Bolsa 10 kg	Bolsa 20 kg	Bolsa 20 kg
Porcentaje de mezcla	AL 50%	AL 100%	AL 100%	AL 100%	AL 100%
Harinas	Harina blanca Harina de centeno integral Harina de malta tostada especial Harina de malta cebada	Harina blanca Harina de malta cebada	Harina blanca Trigo triturado Salvado de trigo Harina de centeno integral Harina de malta tostada especial	Harina blanca Salvado de trigo Harina de malta tostada especial	Harina blanca Harina de centeno integral Trigo triturado Harina de malta especiall
Semillas	Girasol Linaza Calabaza Avena (laminado grueso)	Chía Linaza	Avena (laminado grueso) Linaza Girasol Gritz de maíz	Linaza Calabaza Girasol Mijo Avena (laminado grueso) Sésamo	
Semillas decorativas			Linaza Calabaza Girasol Mijo Avena (laminado grueso) Sésamo		
Masa madre	De trigo y centeno	De trigo durum	De trigo	De centeno tostado	De centeno tostado
Frescura	Enzimas para una mayor frescura Hasta 5-6 días de envasado*	Enzimas para una mayor frescura Hasta 5-6 días de envasado*	Enzimas para una mayor frescura Hasta 5-6 días de envasado*	Enzimas para una mayor frescura Hasta 5-6 días de envasado*	Enzimas para una mayor frescura Hasta 5-6 días de envasado*
Materia grasa				Incluye, ayuda a suavizar la miga	Incluye, ayuda a suavizar la miga

*Respetando las condiciones óptimas de producción, manipulación y envasado



NUEVO: TEGRAL PURAVITA PROTEÍNA LEGUMBRE / PULSES

Pan saludable alto en proteína y fibra con un exquisito sabor



✓ CONVENIENCIA

- Mezcla 100% Tegral

✓ SALUDABLE

- Alto en proteínas y fibras
- Contiene 4 harinas: garbanzos, trigo, wholegrain y lupino
- Con 3 inclusiones: linaza, maravilla y lenteja roja
- Sin conservantes químicos

✓ SABOR

- Masa madre de Centeno tostado

✓ FRESCURA

- Hasta 7 días envasado** (enzimas)
- Miga abierta + granos húmedos

✓ VERSATILIDAD

- Molde, campo, bollo, barra
- Se puede mezclar con O-tentic



*Sobre producto terminado dependiendo de la receta

**Respetando las condiciones óptimas de producción, manipulación y envasado



Delicioso pan de hamburguesa **alto en proteína y fibra**, con wholegrain y legumbres como la lenteja roja, el lupino y el garbanzo.



PAN DE HAMBURGUESA PROTEÍNA



INGREDIENTES

PAN DE HAMBURGUESA	g	%
Tegral Puravita Proteína Pulses	1000	100
Levadura fresca	40	4
Agua	550	55
Peso total de la masa	1590	159

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa	Pesar Tegral Puravita Protein Pulses , la levadura fresca y el agua. Disponer todo al interior de la máquina amasadora.
Amasado	8 min. a velocidad lenta y 4 min. en velocidad rápida.
T° de masa	26-27°C
Manipulación post-amasado	Retirar la masa de la máquina amasadora y disponer sobre el mesón de trabajo. Dar tensión y cubrir con plástico.
Fermentación en bloque	Dejar reposar 20 minutos a temperatura ambiente.
Manipulación post-fermentación	Cortar piezas de 100 gramos c/u.

Formado

Pre-formado	Ovillar las piezas una a una.
Fermentación intermedia	Dejar reposar 10 minutos a temperatura ambiente.
Formado	Pasar los ovillos por la sobadora para obtener discos de 9 cm de diámetro. Disponer las piezas en un molde de hamburguesas previamente impermeabilizado con Puralix .
Fermentación final	Fermentar por 90 minutos a 28°C y 80% H.R. en cámara.

Decoración

Decoración antes del horneo	Una vez que la pieza ha aumentado su volumen alcanzando el molde por completo, llevar al horno.
-----------------------------	---

Horneo

T° de horno	230°C con inyección de vapor al inicio de la cocción.
Tiempo de horneo	12 min.

Puravita
PROTEÍNA PULSES



Descubre esta receta y cada ingrediente en línea



Delicioso pan de molde **alto en proteína y fibra**, con wholegrain y legumbres como la lenteja roja, el lupino y el garbanzo.



PAN DE MOLDE |

INGREDIENTES

PAN DE MOLDE	g	%
Tegral Puravita Proteína Pulses	1000	100
Levadura fresca	30	3
Agua	550	55
Peso total de la masa	1580	158

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa	Pesar Tegral Puravita Protein Pulses , la levadura fresca y el agua. Disponer todo al interior de la máquina amasadora.
Amasado	8 min. a velocidad lenta y 4 min. en velocidad rápida.
Tº de masa	26-27°C
Manipulación post-amasado	Retirar la masa de la máquina amasadora y disponer sobre el mesón de trabajo. Dar tensión y cubrir con plástico.
Fermentación en bloque	Dejar reposar 20 minutos a temperatura ambiente.
Manipulación post-fermentación	Cortar piezas de 550 gramos c/u.

Formado

Pre-formado	Ovillar las piezas una a una.
Fermentación intermedia	Dejar reposar 10 minutos a temperatura ambiente.
Formado	Con un palo/uslero estirar los ovillos hasta formar un rectángulo de 10 x 20 cm. Formar una barra de 18 cm de largo.
Fermentación final	Disponer la pieza en un molde de 18 x 9 x 7 cm previamente impermeabilizado con Puralix . Fermentar por 90 minutos a 28°C y 80% H.R. en cámara.

Horneo

Tº de horno	230°C con inyección de vapor al inicio de la cocción. Bajar la temperatura y hornear a 210°C.
Tiempo de horneado	25 minutos + 5 minutos con tiraje abierto.



Pan de centeno aromático con un toque dulce y una acidez ligera balanceada, que puede ayudar a complementar tu dieta de manera saludable.

PAN CENTENO



INGREDIENTES

PAN CENTENO	g	%
Tegral Puravita Pan Centeno	1000	100
Levadura Okedo	10	1
Agua	450	45
Peso total de la masa	1460	146

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa Pesar **Tegral Puravita Pan Centeno**, la **levadura Okedo** y el agua. Disponer todo al interior de la máquina amasadora.

Amasado 8 min. a velocidad lenta y 4 min. en velocidad rápida.

Tº de masa 26-27°C

Manipulación post-amasado Retirar la masa de la máquina amasadora y disponer sobre el mesón de trabajo. Dar tensión y cubrir con plástico.

Fermentación en bloque Dejar reposar 20 minutos a temperatura ambiente.

Manipulación post-fermentación Cortar piezas de 100 gramos c/u.

Formado

Pre-formado Ovillar las piezas una a una.

Fermentación intermedia Dejar reposar 10 minutos a temperatura ambiente.

Formado Pasar los ovillos por la sobadora para obtener discos de 9 cm de diámetro. Disponer las piezas en un molde de hamburguesa previamente impermeabilizado con **Puralix**.

Fermentación final Fermentar por 90 minutos a 28°C y 80% H.R. en cámara.

Decoración

Decoración antes del horneo Una vez que la pieza ha aumentado su volumen alcanzando el molde por completo, espolvorear una capa ligera de harina sobre la superficie de las piezas. Con un cutter realizar cortes formando rombos.

Horneo

Tº de horno 230°C con inyección de vapor al inicio de la cocción. Bajar la temperatura y hornear a 210°C.

Tiempo de horneo 12 minutos + 4 minutos con tiraje abierto.



Puralix
CENTENO



Descubre esta receta y cada ingrediente en línea

Exquisito **pan coliza centeno aromático** con un toque dulce y una acidez ligera balanceada, que puede ayudar a complementar tu dieta de manera saludable.



PAN COLIZA CENTENO



INGREDIENTES

PAN COLIZA CENTENO	g	%
Tegral Puravita Pan Centeno	1000	100
Levadura Okedo	10	1
Agua	450	45
Peso total de la masa	1460	146

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa Pesar **Tegral Puravita Pan Centeno**, la **levadura Okedo** y el agua. Disponer todo al interior de la máquina amasadora.

Amasado 8 min. a velocidad lenta y 4 min. en velocidad rápida.

T° de masa 26-27°C

Manipulación post-amasado Retirar la masa de la máquina amasadora y disponer sobre el mesón de trabajo. Pasar por la sobadora, plegando y bajando el grosor del rodillo hasta alcanzar 1 cm de espesor.

Formado

Pre-formado Utilizando los antebrazos, disponer la masa sobre el mesón de trabajo previamente espolvoreado con harina. Estirar la masa para liberar tensión y pasar picador por la superficie de la masa.

Formado Cortar con cortador cuadrado de 9 x 9 cm. Disponer las piezas en una bandeja de 60 x 40 cm impermeabilizada con **Puralix**.

Fermentación final Fermentar por 60 minutos a 28°C y 80% H.R. en cámara.

Horneo

T° de horno 210°C con inyección de vapor al inicio de la cocción.

Tiempo de horneo 10 minutos + 2 minutos con tiraje abierto.

Puravita
CENTENO



Descubre esta receta y cada ingrediente en línea

Delicioso **pan de molde multigrano rústico** de color intenso y aromas ácidos balanceados, con una textura crujiente compuesta por semillas de linaza, maravilla y griz de maíz.



PAN DE MOLDE MULTIGRANO RÚSTICO



INGREDIENTES

PAN DE MOLDE MULTIGRANO	g	%
Tegral Puravita Multigrano	1000	100
Levadura fresca	30	3
Agua	550	55
Peso total de la masa	1580	158

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa	Pesar Tegral Puravita Multigrano , la levadura fresca y el agua. Disponer todo al interior de la máquina amasadora.
Amasado	8 min. a velocidad lenta y 4 min. en velocidad rápida.
T° de masa	26-27°C
Manipulación post-amasado	Retirar la masa de la máquina amasadora y disponer sobre el mesón de trabajo. Dar tensión y cubrir con plástico.
Fermentación en bloque	Dejar reposar 20 minutos a temperatura ambiente.
Manipulación post-fermentación	Cortar piezas de 550 gramos c/u.

Formado

Pre-formado	Ovillar las piezas una a una.
Fermentación intermedia	Dejar reposar 10 minutos a temperatura ambiente.
Formado	Con un palo/uslero estirar los ovillos hasta formar un rectángulo de 10 x 20 cm. Formar una barra de 18 cm de largo.
Fermentación final	Disponer la pieza en un molde de 18 x 9 x 7 cm previamente impermeabilizado con Puralix . Fermentar por 90 minutos a 28°C y 80% H.R. en cámara.

Decoración

Decoración antes del horneo	Una vez que la superficie de la pieza está a 1,5 cm del borde del molde, espolvorear la superficie con una ligera capa de harina y con un cutter realizar un corte ligero en el centro de la pieza.
-----------------------------	---

Horneo

T° de horno	230°C con inyección de vapor al inicio de la cocción. Bajar la temperatura y hornear a 210°C.
Tiempo de horneo	25 minutos + 5 minutos con tiraje abierto.

Puravita
MULTIGRANO



Descubre esta receta y cada ingrediente en línea

Deliciosos bollos **multigrano** de color intenso y aromas ácidos balanceados, con una textura crujiente compuesta por semillas de linaza, maravilla y gritz de maíz.

BOLLOS MULTIGRANO



INGREDIENTES

BOLLOS MULTIGRANO	g	%
Tegral Puravita Multigrano	1000	100
Levadura Okedo	10	1
Agua	600	60
Peso total de la masa	1610	161

DECORACIÓN	g
Mix de semillas	c/n*

*Mix de granos de semillas decorativas viene incluida en una bolsa aparte dentro de cada saco Puravita

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa Pesar **Tegral Puravita Multigrano**, la **levadura Okedo** y el agua. Disponer todo al interior de la máquina amasadora.

Amasado 8 min. a velocidad lenta y 4 min. en velocidad rápida.

T° de masa 26-27°C

Manipulación post-amasado Retirar la masa de la máquina amasadora y disponer sobre el mesón de trabajo. Dar tensión y cubrir con plástico.

Fermentación en bloque Dejar reposar 20 minutos a temperatura ambiente.

Manipulación post-fermentación Cortar piezas de 70 gramos c/u.

Formado

Formado Ovillar las piezas una a una.

Fermentación intermedia Dejar reposar 10 minutos a temperatura ambiente.

Decoración En un bowl disponer un mix de semillas. Por otro lado, mojar un paño con abundante agua y reservar. Luego pasar la superficie de los bollos sobre el paño húmedo. Finalmente, presionar la superficie de las piezas sobre el mix de semillas.

Fermentación final Disponer las piezas (6 x 4) en una bandeja de 60 x 40 cm previamente impermeabilizada con **Puralix**. Fermentar por 90 minutos a 30°C.

Horneo

T° de horno 230°C con inyección de vapor al inicio de la cocción. Bajar la temperatura y hornear a 210°C.

Tiempo de horneado Horneado por 14 minutos + 4 minutos con tiraje abierto.



Descubre esta receta y cada ingrediente en línea

Ciabatta estilo rústico preparado con varias harinas especiales, incluyendo la de centeno, que le otorga un color oscuro intenso combinado con aromas frutosos y ácidos balanceados. Tiene una miga suave y una corteza crujiente con semillas de linaza, maravilla y calabaza.



CIABATTA MULTIGRANO DARK



INGREDIENTES

CIABATTA DARK	g	%
Easy Puravita Multigrano Dark 50%	500	50
Harina fuerte	500	50
O-tentic Durum	40	4
Agua	680	68
Peso total de la masa	1720	172

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa Pesar **Easy Puravita Multigrano Dark 50%**, junto a la harina fuerte, **O-tentic Durum** y el agua. Disponer todo al interior de la máquina amasadora.

Amasado 8 min. a velocidad lenta y 4 min. en velocidad rápida.

Tº de masa 26-27°C

Manipulación post-amasado Disponer +/- 3,4 kg de masa en un contenedor plástico cubierto con aceite de oliva y realizar pliegues para dar tensión a la masa.

Fermentación en bloque Dejar reposar 120 minutos a temperatura ambiente (24°C), cubriendo con plástico la superficie de la masa.

Formado

Formado Volcar el contenedor de masa cuidadosamente sobre el mesón de trabajo previamente enharinado. Estirar cuidadosamente sin desgasificar hasta obtener 3 cm de espesor. Cortar tiras de 5 cm de ancho y volcar el lado cortado hacia arriba. Cortar piezas de 20 cm de largo (200 g aprox). Colocar las piezas en una bandeja con un paño enharinado con el corte mirando hacia abajo.

Fermentación final 30 minutos a 30°C y 80% H.R.

Decoración

Decoración antes del horneado Agregar aceite de oliva sobre la superficie de la masa y manos. Con las yemas de los dedos, presionar la masa una y otra vez hasta completar la totalidad de la pieza y cubrir la totalidad del molde.

Horneo

Tº de horno 230°C con inyección de vapor al inicio de la cocción.

Tiempo de horneado 20 minutos + 4 minutos con tiraje abierto.

Puravita
EASY MULTIGRANO DARK



Descubre esta receta y cada ingrediente en línea

Focaccia para sandwich preparado con varias harinas especiales, incluyendo la de centeno, que le otorga un color oscuro intenso combinado con aromas frutosos y ácidos balanceados. Tiene una miga suave y una corteza crujiente con semillas de linaza, maravilla y calabaza.

FOCACCIA SANDWICH MULTIGRANO DARK



INGREDIENTES

FOCACCIA SANDWICH	g	%
Easy Puravita Multigrano Dark 50%	500	50
Harina fuerte	500	50
O-tentic Durum	40	4
Agua	680	68
Peso total de la masa	1720	172

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa	Pesar Easy Puravita Multigrano Dark 50% , junto a la harina fuerte, O-tentic Durum y el agua. Disponer todo al interior de la máquina amasadora.
Amasado	8 min. a velocidad lenta y 4 min. en velocidad rápida.
Tº de masa	26-27°C
Manipulación post-amasado	Disponer +/- 3,4 kg de masa en un contenedor plástico cubierto con aceite de oliva y realizar pliegues para dar tensión a la masa.
Fermentación en bloque	Dejar reposar 60 minutos a temperatura ambiente (24°C), cubriendo con plástico la superficie de la masa.

Formado

Formado	Volcar el contenedor de masa cuidadosamente sobre el mesón de trabajo previamente enharinado. Cortar piezas de 100 g y ovillar. Disponer los ovillos en una bandeja de hamburguesas de 9 cm de diámetro. Cubrir la superficie de las piezas con aceite de oliva.
Fermentación final	60 minutos a 30°C y 80% H.R.

Decoración

Decoración antes del horneo	Agregar aceite de oliva sobre la superficie de la masa y manos. Con las yemas de los dedos, presionar la masa una y otra vez hasta completar la totalidad de la pieza y cubrir la totalidad del molde.
-----------------------------	--

Horneo

Tº de horno	230°C con inyección de vapor al inicio de la cocción.
Tiempo de horneo	15 minutos

Puravita
EASY MULTIGRANO DARK



Descubre esta receta y cada ingrediente en línea

Variante de la **clásica marraqueta chilena**, preparada con un mix de harina blanca y malta cebada junto con una masa madre en polvo especial. Tiene una miga suave y una corteza crujiente otorgada por la chía y la linaza.

MARRAQUETA CHÍA LINAZA



INGREDIENTES

MARRAQUETA CHÍA LINAZA	g	%
Tegral Puravita Chía Linaza	1000	100
Levadura fresca	20	2
Agua	600	60
Peso total de la masa	1620	162

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa Pesar **Tegral Puravita Chía Linaza** junto a la levadura fresca y el agua. Disponer todo al interior de la máquina amasadora.

Amasado 8 min. a velocidad lenta y 4 min. en velocidad rápida.

T° de masa 26-27°C

Manipulación post-amasado Llevar la masa sobre la superficie de trabajo previamente enharinado. Cortar piezas de 120 g y ovillar.

Pre-formado Luego, juntar dos ovillos de masa y presionar levemente con ambas manos para dar la forma inicial a lo que luego será la marraqueta. Disponer las piezas sobre una bandeja cubierta con aceite y luego pintar con aceite la superficie de las piezas.

Fermentación intermedia Fermentar a temperatura ambiente por aproximadamente 50 minutos (25°C).

Formado

Formado Transcurrido el tiempo, revisar que las piezas hayan aumentado de tamaño. Sacar las piezas una a una y colocar sobre el mesón de trabajo. Luego con un palo, cargar las piezas en el centro y formar el surco de la marraqueta. Disponer las piezas con el surco hacia abajo, una al lado de la otra en una bandeja con un paño levemente enharinado.

Fermentación final Fermentar a temperatura ambiente por 90 minutos (25°C).

Decoración

Decoración antes del horneo Volcar las piezas para que el surco quede mirando hacia arriba.

Horneo

T° de horno Hornear directamente a piso a 220°C con inyección de vapor al inicio de la cocción.

Tiempo de horneo 18 minutos + 4 minutos con tiraje abierto.



Descubre esta receta y cada ingrediente en línea

Pan pita especial, preparado con un mix de harina blanca y malta cebada junto con una masa madre en polvo especial. Las semillas de chía y linaza le aportan una mayor cantidad de fibra.



PAN PITA CHÍA LINAZA



INGREDIENTES

PAN PITA CHÍA LINAZA	g	%
Tegral Puravita Chía Linaza	1000	100
Levadura fresca	30	3
Agua	550	55
Peso total de la masa	1580	158

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa	Pesar Tegral Puravita Chía Linaza junto a la levadura fresca y el agua. Disponer todo al interior de la máquina amasadora.
Amasado	6 min. a velocidad lenta y 4 min. en velocidad rápida.
Tº de masa	26-27°C
Manipulación post-amasado	Disponer la masa sobre una superficie de trabajo previamente enharinada y cubrir con plástico.
Fermentación en bloque	Dejar reposar 20 minutos a temperatura ambiente.
Manipulación post-fermentación	Cortar piezas de 80 gramos.

Formado

Pre-formado	Ovillar y colocar sobre una bandeja cubierta con harina.
Fermentación final	Fermentar en cámara por 60 minutos a 30°C y 70% H.R.
Formado	Sacar las piezas de la cámara de fermentación y espolvorear la superficie con un velo de harina. Pasar por una sobadora espolvoreando harina en cada pasada, hasta lograr 10 cm de diámetro y 0,5 cm de espesor.

Horneo

Tº de horno	270°C
Tiempo de horneado	2 minutos o hasta que se inflen por completo. Una vez que las piezas se han inflado, sacar inmediatamente del horno antes de que tomen color.

Puravita
CHIA LINAZA



Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea

Barritas de pan integrales preparadas con un mix de harinas integrales y materia grasa vegetal para suavizar su miga. La masa madre de centeno tostado le aporta un sabor ácido balanceado.



BARRITAS INTEGRALES



INGREDIENTES

BARRITAS INTEGRALES	g	%
Tegral Puravita Pan Integral	1000	100
Levadura Okedo	10	1
Agua	600	60
Peso total de la masa	1610	161

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa	Pesar Tegral Puravita Pan Integral junto a la levadura Okedo y el agua. Disponer todo al interior de la máquina amasadora.
Amasado	8 min. a velocidad lenta y 4 min. en velocidad rápida.
Tº de masa	26-27°C
Manipulación post-amasado	Retirar la masa de la máquina amasadora y disponer sobre el mesón de trabajo. Dar tensión y cubrir con plástico.
Fermentación en bloque	Dejar reposar 20 minutos a temperatura ambiente.
Manipulación post-fermentación	Cortar piezas de 70 gramos c/u.

Formado

Pre-formado	Ovillar las piezas una a una.
Fermentación intermedia	Dejar reposar 10 minutos a temperatura ambiente.
Formado	Formar barritas de 12 cm de largo.
Fermentación final	Disponer las piezas (4x5) en una bandeja acanalada (baguette) impermeabilizada previamente con Puralix . Fermentar en cámara por 90 minutos a 30°C.

Decoración

Decoración antes del horneado	Sacar la bandeja de la cámara. Espolvorear una fina capa de harina en la superficie de las piezas. Con un cutter levemente inclinado, realizar dos cortes traslapados dejando espacio entre uno y otro.
-------------------------------	---

Horneo

Tº de horno	230°C con inyección de vapor al inicio de la cocción. Bajar la temperatura y hornear a 210°C.
Tiempo de horneado	Hornear por 14 minutos + 4 minutos con tiraje abierto.

Puravita
INTEGRAL



Descubre esta receta y cada ingrediente en línea

Pistolets integrales preparadas con un mix de harinas integrales y materia grasa vegetal para suavizar su miga. La masa madre de centeno tostado le aporta un sabor ácido balanceado.



PISTOLETS INTEGRALES



INGREDIENTES

PISTOLET INTEGRALES	g	%
Tegral Puravita Pan Integral	1000	100
Levadura fresca	20	2
Agua	600	60
Peso total de la masa	1620	162

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa	Pesar Tegral Puravita Pan Integral junto a la levadura fresca y el agua. Disponer todo al interior de la máquina amasadora.
Amasado	8 min. a velocidad lenta y 4 min. en velocidad rápida.
Tº de masa	26-27°C
Manipulación post-amasado	Llevar la masa sobre la superficie de trabajo previamente enharinada. Cortar piezas de 120 g.
Pre-formado	Ovillar las piezas y disponer sobre una bandeja cubierta con aceite y luego pintar con aceite la superficie de las piezas.
Fermentación intermedia	Fermentar en cámara por 60 minutos (28°C y 70% H.R.)

Formado

Formado	Transcurrido el tiempo, revisar que las piezas hayan aumentado de tamaño. Sacar las piezas una a una y colocar sobre el mesón de trabajo. Luego con un palo, cargar las piezas en el centro y formar el surco del pistolet. Disponer las piezas con el surco hacia abajo, una al lado de la otra en una bandeja con un paño levemente enharinado.
Fermentación final	Fermentar en cámara por 90 minutos (28°C y 70% H.R.)

Decoración

Decoración antes del horneo	Volcar las piezas para que el surco quede mirando hacia arriba.
-----------------------------	---

Horneo

Tº de horno	Hornear directamente a piso a 220°C con inyección de vapor al inicio de la cocción,
Tiempo de horneo	20 minutos + 4 minutos con tiraje abierto.

Puravita
INTEGRAL



Descubre esta receta y cada ingrediente en línea

PIDE EN LÍNEA EN MY PURATOS



My Puratos es una plataforma de **pedidos en línea** sencilla que ofrece inspiración, flexibilidad y conveniencia para nuestros clientes. Puedes acceder a tus informaciones de compra, descubrir ingredientes y recetas, y también pedir tus productos Puratos a través de la tienda en línea.



COMO USUARIO DE **MY PURATOS** PUEDES:

- ✓ Descubrir la **gama completa** de productos Puratos, con **precios** e información de **stock**
- ✓ Comodidad y accesibilidad: pedir cuando quieras y como quieras **24/7**
- ✓ Disfrutar de **promociones exclusivas y regalos**
- ✓ Beneficiar de **reordenar fácilmente con unos clicks o un excel**
- ✓ Descubrir y guardar tus **recetas** favoritas
- ✓ **Seguir tus pedidos** y el **historial de facturas** en línea

www.puratos.cl

Síguenos en redes sociales



Contáctanos al +56 22 719 4417 o al +56 9 71 07 81 32