

RECETARIO O-TENTIC



El Futuro del

Pan

está en su Pasado



O-TENTIC



puratos

Food Innovation for Good

ÍNDICE

Tendencias masa madre	3
El origen de O-tentic	4
Pan de molde rústico	6
Ciabatta estilo rústico	8
Hogaza rústica	10
Ciabatta amapola	12
Baguette	14
Focaccia	16
Pizza Margarita	18
E-shop My Puratos	20

TENDENCIAS: MASA MADRE



En los últimos años, ha surgido un **creciente interés** en Chile y el mundo por el pan de masa madre. Los consumidores buscan sabores y texturas más sofisticados y rústicos.

Mediante el uso de la **última tecnología de fermentación**, Puratos ha logrado recrear este sabor auténtico, **como en el pasado**.

O-tentic, es el inicio de todos tus panes con **tan solo 4 ingredientes**: harina, agua, sal y O-tentic.

Dosificado al 4%, fácil de usar y basado en ingredientes naturales, O-tentic te permite producir varios panes con un punto en común: una gran recuerdo de los viejos tiempos, un pan **sabroso, fresco y de altísima calidad**.

*Nuestro Embajador O-tentic,
Martín de Poorter.*

“He estado horneando con O-tentic todos los días durante 15 años. ¿Mis secretos? Déjame decirte uno: **la temperatura de la masa al final de la mezcla nunca (nunca) debe exceder los 26°C.**”



EL ORIGEN DE O-TENTIC



Todo comenzó en un lugar llamado Altamura, en el sur de Italia, en un pequeño pueblo de Puglia conocido desde hace mucho tiempo por sus deliciosos y finos panes. De hecho, en el año 37 AC, Horace probó el pan de Altamura y, seducido por su sabor único y natural, escribió en su diario personal que pensaba que allí se producían **“los mejores panes del mundo”**.

Ahora, más de 2000 años después, los consumidores vuelven a buscar ingredientes naturales de primera calidad y autenticidad que les recuerde lo mejor de los viejos tiempos... por eso **todo comienza con O-tentic**.

Algunas personas lo llaman un componente activo de panadería, nosotros lo llamamos el iniciador de cualquier pan.

*Libro 7, de las Sátiras de
Horacio, 37 AC*

“El pan de Altamura,
por lejos **el mejor pan**
que se puede comer,
tan bueno que el viajero
sabio debiera llevar una
provisión de este para su
próximo viaje.”





AL AGREGAR UN 4% DE O-TENTIC EN SU MASA, PUEDE RECREAR EL AROMA, LA PRESTANCIA Y LA CALIDAD AUTÉNTICA DE LOS PANES CON EL SABOR DE ANTES.

Lo que obtendrás es un pan excepcional lleno de carácter:

- ✓ O-tentic ofrece el auténtico aroma tradicional que todos los consumidores quieren probar en sus panes
- ✓ Conveniencia: un resultado garantizado perfecto en cada horneado con pocos ingredientes y en un tiempo limitado
- ✓ Versatilidad: O-tentic está en el comienzo de todos los panes, para que cada panadero pueda obtener resultados específicos según las necesidades



O-TENTIC DURUM

Basado en una masa madre natural desarrollada a partir de la harina de Triticum Durum de la región de Puglia.

- Perfecto para elaborar panes rústicos, ciabatta, pizza, focaccia, etc.
- Perfil de sabor: cremoso y tostado



O-TENTIC ORIGIN

Basado en una masa madre natural de la soleada región de Provenza al sudeste de Francia.

- Perfecto para elaborar baguettes, panes rústicos, etc.
- Perfil de sabor: frutal

Dosificación: 4% sobre el peso total de la harina

Vida útil: 12 meses sin abrir desde su fecha de elaboración

Almacenar en lugar fresco (H.R. máx. 65%) y seco (máx. 20°C)

Cerrar después de usar y conservar en envase original bajo refrigeración (entre 0 y 7°C), máximo una semana

- ✓ Si buscas añadir un toque saludable a tus panes: puedes mezclar O-tentic con granos y semillas, por ejemplo agregando **Softgrain** de la línea Granos especiales (**O-tentic + Softgrain**)

- ✓ Si la opción es dar un toque de sabor único, personalizado, puedes agregar **Sapore** para alcanzar nuevos perfiles de sabor y aroma (**O-tentic + Sapore**)



PAN DE MOLDE RÚSTICO



Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea

PAN DE MOLDE RÚSTICO



INGREDIENTES

PAN DE MOLDE RÚSTICO	g	%
Harina fuerte	900	90
Harina semolín	100	10
O-tentic Origin	40	4
Sal de mar	20	2
Agua	650	65
Peso total de la masa	1710	171

tips & tricks

- ⚡ Espolvorear la superficie de las piezas con una ligera capa de harina, permite dar a tus panes un look rústico y artesanal.
- ⚡ Evita colocar un exceso de harina en la superficie de las piezas, dado que esta quedará presente en la pieza y no será agradable a la hora de comer una rebanada de pan.
- ⚡ Una vez que la superficie de la masa haya alcanzado justo el borde del molde, es momento de decorar y hornear.
- ⚡ Puedes reemplazar O-tentic Origin con Durum, para cambiar el perfil de sabor.

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa

Pesar la harina fuerte junto a la harina semolín y **O-tentic Origin**. Disponer todo al interior de la máquina amasadora. Reservar la sal y un 3% del agua para después.

Amasado

10 min. a velocidad lenta. Luego incorporar la sal y amasar 4 min. en velocidad rápida agregando el agua restante.

T° de masa

26-27°C

Manipulación post-amasado

Disponer la masa sobre el mesón de trabajo previamente enharinado.

Fermentación en bloque

Dar tensión y dejar reposar 30 min. a temperatura ambiente de 24°C cubriendo con un plástico.

Manipulación post-fermentación

Cortar piezas de 500 gramos de masa y bolear.

Formado

Formado

Con un palo/uslero estirar un rectángulo de 30 cm de largo x 15 cm de ancho. Despegar la pieza del mesón de trabajo y formar.

Manipulación post-formado

Colocar las piezas en molde sin tapa previamente impermeabilizado con Puralix.

Fermentación

Fermentar en cámara a 28°C y 80% HR por 90 minutos.

Decoración

Decoración antes del horneo

Sacar las piezas del interior de la cámara de fermentación. Espolvorear una fina capa de harina sobre la superficie de la pieza. Con un cutter realizar un corte en el centro de la pieza.

Horneo

T° de horno

240°C con inyección de vapor al inicio de la cocción.

Tiempo de horneo

20 min.



Descubre esta receta y cada ingrediente en línea



CIABATTA ESTILO RÚSTICO



Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea

CIABATTA ESTILO RÚSTICO



INGREDIENTES

CIABATTA ESTILO RÚSTICO	g	%
Harina fuerte	800	80
Harina semolín	200	20
O-tentic Durum	40	4
Sal de mar	20	2
Agua	800	80
Peso total de la masa	1860	186

tips & tricks

 Para obtener un look más rústico, mezcla una parte de harina más una parte de harina semolín a la hora de espolvorear sobre la superficie de la masa.

 La incorporación de harina semolín aporta sabor, color y aroma a la miga de tus piezas de pan.

 La fermentación retardada permite controlar lenta y paulatinamente el desarrollo de sabores y aromas.

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa

Pesar la harina fuerte junto a la harina semolín y **O-tentic Durum**. Disponer todo al interior de la máquina amasadora reservando la sal para después.

Amasado

10 min. a velocidad lenta incorporando un 65% del total del agua. Luego incorporar la sal y amasar 4 min. en velocidad rápida agregando el agua restante poco a poco.

T° de masa

24°C

Manipulación post-amasado

Disponer +/- 3,7 kg de masa en un contenedor aceitado y realizar pliegues para dar tensión a la masa.

Fermentación en bloque

Dejar reposar 20 min. a temperatura ambiente.

Manipulación post-fermentación

Cubrir la masa con plástico y llevar al refrigerador +/- 4°C y 80% H.R. hasta la mañana del día siguiente.

Formado

Formado

Sacar la masa del frío y volcar cuidadosamente sobre el mesón de trabajo previamente enharinado. Estirar cuidadosamente sin desgastar 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 gr aprox.)

Manipulación post-formado

Colocar las piezas en bandeja con paño enharinado con el corte mirando hacia abajo.

Fermentación final

30 min. a 24°C y 70% H.R..

Decoración

Decoración antes del horneo

Volcar las piezas hacia arriba.

Horneo

T° de horno

240°C con inyección de vapor al inicio de la cocción.

Tiempo de horneo

20 min. + 4 min. con tiraje abierto.



Descubre esta receta y cada ingrediente en línea



HOGAZA RÚSTICA



Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea

HOGAZA RÚSTICA



INGREDIENTES

HOGAZA RÚSTICA	g	%
Harina fuerte	700	70
Harina semolín	300	30
O-tentic Origin	40	4
Sal de mar	20	2
Agua	700	70
Peso total de la masa	1760	176

tips & tricks

- ⚡ Espolvorear la superficie de las piezas con una ligera capa de harina, permite dar a tus panes un look rústico y artesanal.
- ⚡ Evita colocar un exceso de harina en la superficie de las piezas, dado que esta quedará presente en la pieza y no será agradable a la hora de comer una rebanada de pan.
- ⚡ Para obtener un corte aún más atractivo, luego de realizar el corte en el centro de la pieza, realizar un corte ligeramente inclinado por el lado izquierdo de la línea central, y acto seguido, repetir esta operación realizando un corte ligeramente inclinado por el lado derecho de la línea central.
- ⚡ Puedes reemplazar O-tentic Origin con Durum, para cambiar el perfil de sabor.



Descubre esta receta y cada ingrediente en línea

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa

Pesar la harina fuerte junto a la harina semolín y **O-tentic Origin**. Disponer todo al interior de la máquina amasadora. Reservar la sal y un 3% del agua para después.

Amasado

10 min. a velocidad lenta. Luego incorporar la sal y amasar 4 min. en velocidad rápida agregando el agua restante.

T° de masa

24°C

Manipulación post-amasado

Disponer la masa sobre el mesón de trabajo previamente enharinado.

Fermentación en bloque

Dar tensión y dejar reposar 20 min. a temperatura ambiente cubriendo con un plástico.

Manipulación post-fermentación

Cortar piezas de 700 gramos de masa y bolear.

Formado

Formado

Formar y estirar de 25 cm de largo.

Manipulación post-formado

Colocar las piezas en canasto de plástico con paño enharinado o directamente dentro de un banneton con el cierre de la pieza mirando hacia arriba.

Fermentación en frío

Cubrir las piezas con plástico y llevar al refrigerador +/- 4°C y 80% H.R. hasta la mañana del día siguiente.

Decoración

Decoración antes del horneo

Sacar las piezas del frío y retirar el plástico. Espolvorear semolín sobre la base de las piezas para luego volcar y retirar el canasto o banneton. Espolvorear harina levemente sobre la superficie de la pieza y con un cutter realizar un corte en el centro de la pieza.

Horneo

T° de horno

240°C con inyección de vapor al inicio de la cocción. Luego bajar la temperatura del horno a 210°C.

Tiempo de horneo

25 min. + 10 min. con tiraje abierto.



CIABATTA AMAPOLA



Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea

CIABATTA AMAPOLA



INGREDIENTES

CIABATTA AMAPOLA	g	%
Harina fuerte	800	80
Harina semolín	200	20
O-tentic Durum	40	4
Sal de mar	20	2
Semilla de amapola	100	10
Agua	800	80
Peso total de la masa	1960	196

DECORACIÓN	g	%
Semilla de amapola	c/n*	-

*Cantidad necesaria

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa Pesar la harina fuerte junto a la harina semolín, las semillas de amapola y **O-tentic Durum**. Disponer todo al interior de la máquina amasadora reservando la sal para después.

Amasado 10 min. a velocidad lenta incorporando un 65% del total del agua. Luego incorporar la sal y amasar 4 min. en velocidad rápida agregando el agua restante poco a poco.

T° de masa 26-27°C

Manipulación post-amasado Disponer +/- 3,8 kg de masa en un contenedor aceitado y realizar pliegues para dar tensión a la masa.

Fermentación en bloque Dejar reposar 120 min. a temperatura ambiente 24°C cubierto con plástico.

Manipulación post-fermentación Retirar el plástico, y aprovechando la humedad superficial de la masa, espolvorear semillas de amapola por toda la superficie de la masa. Volcar cuidadosamente sobre el mesón de trabajo. Repetir el proceso, espolvoreando semillas de amapola sobre la superficie de la masa que se desprendió del contenedor.

Formado

Formado Estirar cuidadosamente sin desgasificar hasta obtener 3 cm de espesor. Corta tiras de 5 cm de ancho y volcar el lado cortado hacia arriba. Cortar piezas de 20 cm de largo (200 gr aprox).

Manipulación post-formado Colocar las piezas en bandeja con paño enharinado levemente.

Fermentación final 30 min. a 24°C y 70% H.R..

Decoración

Decoración antes del horneo Volcar las piezas hacia arriba.

Horneo

T° de horno 240°C con inyección de vapor al inicio de la cocción.

Tiempo de horneo 20 min. + 4 min. con tijaje abierto.



Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea



BAGUETTE



Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea



INGREDIENTES

BAGUETTE	g	%
Harina fuerte	950	95
Harina wholegrain	50	5
O-tentic Origin	40	4
Sal de mar	20	2
Agua	650	65
Peso total de la masa	1710	171

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa Pesará la harina fuerte junto a la harina wholegrain y **O-tentic Origin**. Disponer todo al interior de la máquina amasadora reservando la sal para después y un 3% del agua para el final.

Amasado 10 min. a velocidad lenta incorporando un 65% del total del agua. Luego incorporar la sal y amasar 4 min. en velocidad rápida agregando el agua de reserva.

T° de masa 24°C

Manipulación post-amasado Disponer la masa en un contenedor aceitado y realizar pliegues para dar tensión a la masa.

Fermentación en bloque Dejar reposar 20 min. a temperatura ambiente.

Manipulación post-fermentación Cubrir la masa con plástico y llevar al refrigerador +/- 4°C y 80% H.R. hasta la mañana del día siguiente.

Formado

Pre-formado Sacar la masa del frío y esperar a que tome temperatura ambiente. Volcar la masa sobre el mesón de trabajo previamente enharinado. Cortar piezas de 350 gr y preformar para dar tensión, logrando piezas de 20 cm de largo. Disponer las piezas sobre una bandeja enharinada y cubrir con plástico.

Fermentación intermedia Fermentar 30 min. a temperatura ambiente 24°C.

Formado Formar barras y estirar hasta lograr 55-60 cm de largo.

Fermentación final 60 min. a 24°C en bandeja con paño enharinado con el cierre mirando hacia arriba.

Decoración

Decoración antes del horneado Volcar las piezas y espolvorear la superficie con una ligera capa de harina. Con un cutter ligeramente inclinado, realizar 5 cortes traslapados.

Horneo

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

Tiempo de horneado 18 min. + 5 min. con tiraje abierto.



Descubre esta receta y cada ingrediente en línea



FOCACCIA



Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea

FOCACCIA



INGREDIENTES

FOCACCIA	g	%
Harina fuerte	800	80
Harina semolín	200	20
O-tentic Durum	40	4
Sal de mar	20	2
Agua	800	80
Peso total de la masa	1860	186

DECORACIÓN	g	%
Tomates cherry	c/n*	-
Tomillo fresco	c/n*	-
Sal de mar gruesa	c/n*	-

*Cantidad necesaria

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa

Pesar la harina fuerte junto a la harina semolín y **O-tentic Durum**. Disponer todo al interior de la máquina amasadora reservando la sal para después.

Amasado

10 min. a velocidad lenta incorporando un 65% del total del agua. Luego incorporar la sal y amasar 4 min. en velocidad rápida agregando el agua restante poco a poco.

T° de masa

26-27°C

Manipulación post-amasado

Disponer 1,0 kg de masa en un molde de aluminio con base desmontable de 25 x 35 x 3,0 cm, con la base y paredes cubiertas con aceite de oliva. Estirar para dar tensión y forma a la masa. Colocar aceite en la superficie de la masa.

Fermentación intermedia

Fermentar en cámara a 30°C y 80% H.R. por 120 min.

Formado

Formado

Agregar aceite de oliva sobre la superficie de la masa y manos. Con la yema de los dedos, presionar la masa una y otra vez hasta completar la totalidad de la pieza.

Decoración

Decoración antes del horneado

Disponer tomates cherry en mitades, tomillo fresco y sal de mar gruesa sobre la superficie de la masa.

Horneo

T° de horno

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

Tiempo de horneado

30 min.



Descubre esta receta y cada ingrediente en línea



PIZZA MARGARITA



Descubre esta receta
y cada ingrediente
en línea

PIZZA MARGARITA



INGREDIENTES

PIZZA MARGARITA	g	%
Harina fuerte (pizza)	1000	100
O-tentic Durum	40	4
Sal de mar	20	2
Agua	700	70
Peso total de la masa	1760	176

DECORACIÓN	g	%
Salsa de tomate San Marzano	c/n*	-
Mozzarella Fior di Latte	c/n*	-
Albahaca fresca	c/n*	-
Aceite de oliva	c/n*	-

*Cantidad necesaria

MÉTODO DE TRABAJO

Mezcla

Manipulación previa

Pesar la harina fuerte (pizza) y **O-tentic Durum**. Disponer todo al interior de la máquina amasadora reservando la sal para después.

Amasado

10 min. a velocidad lenta incorporando un 65% del total del agua. Luego incorporar la sal y amasar 4 min. en velocidad rápida agregando el agua restante poco a poco.

T° de masa

24°C

Manipulación post-amasado

Cortar piezas de 250 gr de masa y ovillar. Disponer las piezas de masa en un contenedor de plástico cubierto con aceite de oliva, dejando un espacio entre las piezas.

Fermentación en frío

Colocar la tapa y llevar el contenedor al refrigerador +/-4°C y 80% H.R. hasta la mañana del día siguiente.

Formado

Formado

Sacar el contenedor del frío y con una espátula retirar los bollos de a uno. Colocar el bollo sobre una superficie cubierta con sémola. Estirar utilizando la técnica que más te acomode y lograr 25/30 cm de diámetro, cuidando no desgaseificar los bordes.

Decoración

Decoración antes del horneo

Colocar salsa de tomate San Marzano, trozos de mozzarella Fior di Latte, albahaca fresca y aceite de oliva.

Horneo

T° de horno

Hornear directamente a piso en horno pizzero a 400°C.

Tiempo de horneo

90 seg.



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 22 719 4417