

Descubra nuestro recetario

Pura salud

PANES CON MASA MADRE,
GRANOS Y SEMILLAS



Nuestros asesores técnicos de **Puratos** les presentan nuestros **panes con masa madre, granos y semillas** en las versiones clásicas, saludables, sustentables y creativas!





Food Innovation for Good



JORGE CAMACHO
Asesor técnico

ALEXANDER LORÍA
Asesor técnico

Pan Artesano **Clásico**





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	700 g
Harina integral	300 g
Sal	20 g
O tentic Origin	40 g
Agua	620 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora y amasar hasta formar gluten al 100%
- Dividir al peso deseado, dependerá del formato a utilizar, en el caso de esta corona fueron 500 g
- Bolear y reposar por 20 minutos
- Dar forma de corona, haciendo un hueco en el centro
- Fermentar hasta que triplique su tamaño
- Cernir la harina sobre la corona
- Hacer cortes en equis como ilustra la foto
- Hornear: Horno de piso a 225 °C durante 25 minutos con vapor. Horno de convección precalentar a 200 °C. Hornear a 175 °C durante 25 minutos con vapor.

Pan Artesano **Saludable**





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	100 g
Sal	20 g
O tentic Durum	40 g
Softgrain Multigranos	200 g
Agua	620 g
Linaza	80 g
Avena	80 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora y amasar hasta formar gluten al 100%
- Dar un reposo en bloque por 20 minutos tapado con plástico
- Dividir al peso deseado, dependerá del formato a utilizar, en el caso fue de 420 g
- Bolear
- Revolver sobre la harina
- Fermentar hasta que triplique su tamaño
- Hornear: Horno de piso a 225 °C durante 25 minutos con vapor. Horno de convección precalentar a 200 °C. Hornear a 175 °C durante 25 minutos con vapor.

Pan Artesano Sustentable





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	700 g
Harina integral	300 g
Sal	20 g
O tentic Origin	40 g
Sapore Madre	40 g
Sapore Carmen	40 g
Belcolade Real Stick	150 g
Semillas de girasol	80 g
Agua	580 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora menos el Belcolade Realstick y las semillas hasta formar gluten al 90%
- Incorporar el **Belcolade Real Stick** y las semillas de girasol hasta formar gluten al 100%
- Dividir al peso deseado, dependerá del formato a utilizar, en este caso se usó un molde y el peso fue de 350 g
- Dar forma de stick
- Revolver sobre la harina
- Colocar sobre el molde previamente engrasado con **Puralix**
- Hornear: Horno de piso a 225 °C durante 22 minutos con vapor. Horno de convección precalentar a 200 °C. Hornear a 175 °C durante 22 minutos con vapor.

Pan Artesano **Creativo**





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	1000 g
Sal	20 g
O tentic Durum	40 g
Aceite de oliva	100 g
Agua	580 g
Albahaca orgánica	40 g
Queso fresco bajo en grasa	200 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora y amasar hasta formar gluten al 100%
- Reposo en bloque por 20 minutos tapado con plástico
- Dividir al peso deseado, dependerá del formato a utilizar, en el caso de este fueron 350 g
- Preformar y reposar por 20 minutos
- Dar forma de bolla
- Fermentar hasta que triplique su tamaño
- Cernir la harina
- Hacer cortes en equis como ilustra la foto
- Hornear: Horno de piso a 225 °C durante 25 minutos con vapor. Horno de convección precalentar a 200 °C. Hornear a 175 °C durante 25 minutos con vapor.

Pan Baguette **Clásico**





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	700 g
Harina integral	300 g
Sal	20 g
O tentic Tradizione	40 g
Sapore Fidelio	40 g
Agua	600 g
S500 Controller	5 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora y amasar hasta formar gluten al 100%
- Reposar en bloque por 20 minutos
- Dividir a 350 g
- Preformar y reposar por 20 minutos
- Formar y estirar, revolcar sobre harina
- Colocar en bandeja y llevar a fermentar toda la noche en frío, tapado con plástico adhesivo
- Sacar del frío y dejar que adquiera la temperatura del ambiente
- Terminar de fermentar por 50 minutos
- Hace 5 cortes inclinados
- Hornear: Horno de piso a 225 °C durante 28 minutos con vapor. Horno de convección precalentar a 200 °C. Hornear a 175 °C durante 28 minutos con vapor.

Pan Baguette **Saludable**





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	1000 g
S500 Controller	5 g
Sal	20 g
Softgrain Multigranos	200 g
Agua	520 g
O tentic Tradizione	40 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora y amasar hasta formar gluten al 100%
- Reposar en bloque por 20 minutos
- Dividir en piezas de 150 g
- Revolver una de las piezas en linaza
- Juntar con otra de las piezas sin linaza y unir en forma de tornillo
- Colocar en bandeja y llevar a fermentar toda la noche en frío, tapado con plástico adhesivo
- Sacar del frío y dejar que adquiera la temperatura del ambiente
- Terminar de fermentar por 50 minutos
- Hacer tres cortes inclinados
- Hornear: Horno de piso a 225 °C durante 28 minutos con vapor. Horno de convección precalentar a 200 °C. Hornear a 175 °C durante 28 minutos con vapor.

Pan Baguette **Sustentable**





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	700 g
Harina integral	300 g
Avena	80 g
Nueces	100 g
Belcolade Real Stick	100 g
Sal	20 g
O tentic Tradizione	40 g
Sapore Carmen	50 g
Agua	660 g
S500 Controller	5 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes menos las nueces, avena y chocolate en la amasadora hasta formar gluten al 90%
- Agregar los ingredientes faltantes y terminar de formar gluten al 100%
- Reposar en bloque por 20 minutos
- Dividir a 350 g
- Preformar y reposar por 20 minutos
- Formar y estirar, revolcar sobre harina
- Colocar en bandeja y llevar a fermentar toda la noche en frío, tapado con plástico adhesivo
- Sacar del frío y dejar que adquiera la temperatura del ambiente
- Terminar de fermentar por 50 minutos
- Hacer 3 cortes en forma de equis
- Hornear: Horno de piso a 225 °C durante 28 minutos con vapor. Horno de convección precalentar a 200 °C. Hornear a 175 °C durante 28 minutos con vapor.

Pan Baguette **Creativo**





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	700 g
Harina integral	300 g
Sal	20 g
O tentic Tradizione	40 g
Sapore Rigoletto	40 g
Agua	620 g
Softgrain Multigranos	200 g
Semilla calabaza	80 g
Linaza	80 g
S500 Controller	5 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora y amasar hasta formar gluten al 100%
- Reposar en bloque por 5 minutos
- Dividir a 350 g
- Formar y estirar
- Fermentar a temperatura ambiente hasta que doble su tamaño
- Hace 5 cortes inclinados
- Hornear: Horno de convección precalentar a 200 °C. Hornear a 175 °C durante 23-27 minutos con vapor.

Brioche **Clásico**





INGREDIENTES

Masa

Tegral Brioché	1000 g
Levadura Saf-Instant dorada	25 g
Mimetic 32	100 g
Huevos	300 g
Agua	185 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora excepto el Mimetic 32
- Formar gluten al 80%
- Agregar el **Mimetic 32** y amasar hasta formar gluten al 100%
- Dividir en piezas de 35 g
- Formar bolitas
- Colocar 8 bolitas en un molde previamente engrasado con **Puralix**
- Fermentar hasta que triplique su tamaño
- Hornear en horno de convección, precalentar a 190 °C. Hornear a 165 °C durante 12 minutos
- Desmoldar y pintar con **Sunset Glaze**.

Brioche Saludable





INGREDIENTES

Masa

Tegral Brioché	1000 g
Levadura Saf-Instant dorada	35 g
Mimetic 32	100 g
Softgrain Multigranos	250 g
Huevo	300 g
Agua	140 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora excepto el Mimetic 32
- Formar gluten al 80%
- Agregar el **Mimetic 32** y amasar hasta formar gluten al 100%
- Dividir en piezas de 35 g
- Formar bolitas
- Colocar 8 bolitas en un molde previamente engrasado con **Puralix**
- Fermentar hasta que triplique su tamaño
- Hornear en horno de convección, precalentar a 190 °C. Hornear a 165 °C durante 12 minutos.

Brioche Sustentable





INGREDIENTES

Masa

Tegral Brioché	800 g
Harina integral	200 g
Huevo	300 g
Levadura Saf-Instant dorada	35 g
Softgrain Multigranos	200 g
Mimetic 32	70 g
Sapore Madre	50 g
Cocoa en polvo	20 g
Agua	70 g
Belcolade Origin Costa Rica 64%	8 g

Relleno

Crema Bavaria Chocolate 



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora excepto el Mimetic 32
- Formar gluten al 80%
- Agregar el **Mimetic 32** y amasar hasta formar gluten al 100%
- Separar la mitad de la masa y amasarlo con los 20 g de cocoa en polvo
- La masa restante dividir en dos partes iguales
- Estirar las masas por separado, de forma rectangular (40x20 cm)
- Colocar las masas una sobre la otra
- Estirar la masa a un grosor de 6mm, manteniendo la forma de rectángulo
- Corte rectángulos de 15x3 cm (50 gr)
- Dividir cada rectángulo en 3 tiras iguales y dar forma de trenza.
- Colocarlo en un molde de muffin previamente engrasado de **Puralix**
- Fermentar hasta que triplique su tamaño
- Hornear en horno de convección, precalentar a 190 °C. Hornear a 165 °C durante 12 minutos
- Desmoldar y pintar con **Sunset Glaze**
- Una vez frío rellenar por la parte inferior con la **crema pastelera de chocolate plant based**
- Decorar en la parte inferior con **Belcolade Origin Costa Rica 64%**.

Brioche Creativo





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	750 g
Harina integral	250 g
Azúcar moreno	50 g
Sal	15 g
Miel de abeja orgánica	300 g
Levadura Saf-Instant dorada	25 g
Softgrain Multigranos	25 g
Mimetic 32	200 g
Sapore Madre	100 g
Sapore Carmen	50 g
Soff'r melting 3%	10 g
Agua	570 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora excepto el Mimetic 32
- Formar gluten al 80%
- Agregar el **Mimetic 32** y amasar hasta formar gluten al 100%
- Dividir en piezas de 35 g
- Formar bolitas
- Colocar 8 bolitas en un molde previamente engrasado con **Puralix**
- Fermentar hasta que triplique su tamaño
- Hornear en horno de convección, precalentar a 190 °C. Hornear a 165 °C durante 17 minutos
- Desmoldar y pintar con **Sunset Glaze**

Pan de papa **Clásico**





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	2250 g
Hojuela de papa	200 g
Margarina	50 g
Azúcar	50 g
O tentic Origin	100 g
Sal	50 g
Agua	1593 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora y amasar hasta formar gluten al 100 %
- Dividir al peso deseado, dependerá del formato a utilizar, en este caso fueron 300 g
- Reposar por 10 minutos
- Dar forma deseada
- Fermentar hasta que doble su tamaño. Humedecer y espolvorear con la hojuela de papa
- Hacer los cortes
- Hornear: Horno de piso a 225 °C durante 25 minutos con vapor. Horno de convección precalentar a 200 °C. Hornear a 175 °C durante 25 minutos con vapor.

Pan de papa **Saludable**



Masa para preparar diferentes formatos pan casero, trenzas rellenas, pan dulce con y sin relleno, bonetes, entre otros.





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	2250 g
Hojuela de papa	200 g
Softgrain Golden 6	675 g
O tentic Origin	100 g
Sal	50 g
Agua	1462 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora y amasar hasta formar gluten al 100 %
- Dividir al peso deseado, dependerá del formato a utilizar, en este caso fueron 300 g
- Reposar por 10 minutos
- Dar forma deseada
- Fermentar hasta que doble su tamaño. Humedecer y espolvorear con la hojuela de papa
- Hacer los cortes
- Hornear: Horno de piso a 225 °C durante 25 minutos con vapor. Horno de convección precalentar a 200 °C. Hornear a 175 °C durante 25 minutos con vapor.

Pan de papa **Sustentable**





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	700 g
Harina integral	300 g
Hojuela de papa	150 g
Sal	20 g
O tentic Durum	40 g
Sapore Traviata	30 g
Aceite de oliva	40 g
Cúrcuma	4 g
Agua	800 g
Hojuela de chile orgánico	10 g
Romero orgánico	8 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora con 700 g de agua y amasar hasta formar gluten al 80%
- Agregar el restante del agua poco a poco hasta formar gluten al 100%
- Dividir al peso deseado, dependerá del molde a utilizar, en el caso de este fueron 400 g
- Formar un stick con la masa y colocar dentro del molde previamente engrasado con **Puralix**
- Fermentar a la altura del molde
- Pintar con **Sunset Glaze**
- Espolvorear con la hojuela de papa
- Hacer un corte en el centro
- Hornear: Horno de piso a 225 °C durante 19 minutos con vapor. Horno de convección precalentar a 200 °C. Hornear a 175 °C durante 19 minutos con vapor.

Pan de papa **Creativo**





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	600 g
Harina integral	200 g
Sémola	200 g
Sal	20 g
O tentic Origin	40 g
Softgrain Multigranos	200 g
Sapore Rigoletto	20 g
Hojuela de papa	150 g
Linaza	50 g
Agua	750 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora y amasar hasta formar gluten al 100 %
- Dividir al peso deseado, dependerá del formato a utilizar, en el caso de esta corona fueron 450 g
- Bolear y reposar por 20 minutos
- Dar forma de corona, haciendo un hueco en el centro
- Fermentar hasta que triplique su tamaño. Humedecer y espolvorear con la hojuela de papa
- Hacer pellizcos en los bordes de la masa
- Hornear: Horno de piso a 225 °C durante 25 minutos con vapor. Horno de convección precalentar a 200 °C. Hornear a 175 °C durante 25 minutos con vapor.

Pan dulce **Clásico**





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	1000 g
Easy Soft'r 50%	1000 g
Azúcar	300 g
Huevo en polvo	60 g
Margarina	80 g
Agua	925 g
Levadura Saf-Instant dorada	65 g
Vainilla	20 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora hasta formar gluten al 100%
- Dividir a 300 g
- Formar y llevar a fermentar a temperatura ambiente hasta que doble su tamaño
- Hacer cortes
- Se remata al gusto, en este caso fue con azúcar
- Hornear en horno de convección. Hornear a 160 °C durante 16-19 minutos con vapor.

Pan dulce **Saludable**



Masa para preparar diferentes formatos pan casero, trenzas rellenas, pan dulce con y sin relleno, bonetes, entre otros.





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	1000 g
Easy Soft'r 50%	1000 g
Azúcar	300 g
Huevo en polvo	60 g
Intens Puraslim	6 g
Agua	930 g
Levadura Saf-Instant dorada	65 g
Softgrain Golden 6	250 g
Vainilla	20 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora hasta formar gluten al 100%
- Dividir a 300 g
- Formar y llevar a fermentar a temperatura ambiente hasta que doble su tamaño
- Hornear y pintar con **Sunset Glaze**
- Hornear en horno de convección. Hornear a 160 °C durante 16-19 minutos con vapor.

Pan dulce **Sustentable**





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	400 g
Harina integral	100 g
Huevo	100 g
Easy Soft'r 50%	500 g
Sapore Madre	50 g
Mimetic 32	75 g
Intens Puraslim	23 g
Azúcar	5 g
Agua	450 g
Miel de abeja	50 g
Avena al gusto para decorar	

Relleno

Fruitfil de preferencia



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora excepto el Mimetic 32
- Formar gluten al 80%
- Agregar el **Mimetic 32** y amasar hasta formar gluten al 100%
- Dividir en piezas de 80 gramos
- Bolear y fermentar hasta que tripliquen su tamaño
- Hundir el centro de cada bolita y rellenar con con el **Fruitfil** de su preferencia
- Pintar con **Sunset Glaze** y esparcir sobre la superficie avena
- Hornear en horno de convección, precalentar a 190 °C. Hornear a 165 °C durante 12 minutos.

Pan dulce **Creativo**





INGREDIENTES

Masa

Harina fuerte	400 g
Harina integral	100 g
Huevo	100 g
Easy Soff'r 50%	500 g
Softgrain Multigranos	50 g
Mimetic 32	75 g
Intens Puraslim	23 g
Azúcar	50 g
Albaricoque deshidratado	100 g
Agua	450 g
Miel de abeja	50 g
Belcolade Real Stick	100 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora excepto el Mimetic 32, Belcolade Realsticks y el albaricoque
- Formar gluten al 80%
- Agregar el **Mimetic 32** y amasar hasta formar gluten al 100%
- Incorporar el Albaricoque y el **Belcolade Real Sticks**
- Dividir en piezas de 90 gramos
- Formar sticks y colocar 4 en un molde previamente engrasado con **Puralix**
- Fermentar hasta alcanzar la altura del molde
- Hornear en horno de convección, precalentar a 190 °C. Hornear a 165 °C durante 17 minutos
- Desmoldar y pintar con **Sunset Glaze**

PuraVita Break





INGREDIENTES

Masa

Tegral Puravita Fruit & Fibre Break	1000 g
Levadura Saf-Instant dorada	18 g
Mimetic 32	30 g
Agua	425 g



PREPARACIÓN

Masa

- Mezclar todos los ingredientes en la amasadora hasta formar gluten al 100%
- 6 minutos a velocidad baja y 5 minutos a velocidad rápida
- Extender la masa hasta que tenga un grosor de 20 mm
- Cortar rectángulos de 70x90 mm con un peso de 110 g
- Barnizar con **Sunset Glaze** y cubrir con semillas
- Fermentar por 60 minutos
- Hornear a 240 °C durante 9 minutos.

Conozca
nuestros
productos



O tentic Durum

Ingrediente activo de panadería a base de masa madre de trigo durum basada en fermentación natural, para la elaboración de panes con corteza crujiente, miga suave con auténtico sabor y aroma de antaño.

O tentic Origin

Ingrediente activo de panadería a base de masa madre que te brinda la oportunidad de crear deliciosos panes con gran sabor y textura. O-tentic Origin está disponible en forma de polvo. A base de masa madre de centeno aporta a tu pan un aroma típico de los panes de larga fermentación.

Softgrain Golden 6

Mezcla de granos cocidos en masa madre de trigo que aportan sabor, dulzura y textura a los productos.

Softgrain Multigranos

Mezcla de granos hidratados en masa Madre. Se conservan las características de las semillas, por lo que beneficia la salud intestinal.

Sapore Madre

Masa madre inactiva en polvo que proporciona incontables beneficios en múltiples productos horneados, dulces y salados. La humedad adecuada contribuye con una resiliencia prolongada, todo de manera completamente natural.

Sapore Carmen

Masa Madre líquida inactiva con aroma graso, acidez dulce, afrutada, con agradable sensación untuosa. El sabor se diluye en corteza y miga. Para pan y bollería.

Sapore Traviata

Masa madre fermentada a base de harina de centeno. Recomendada en procesos donde la pre-fermentación sea menor a 20 minutos, para así lograr un pan con todas las características de una masa madre artesanal de la mejor calidad.

Soft'r melting 3%

Es una solución mejoradora que le permite crear la textura de fusión perfecta para aplicaciones de panes dulces, desde el día en que se elaboran hasta el final de su vida útil. Ofrece la perfecta humedad, suavidad, elasticidad y mordida corta.

Mimetic 32

Grasa de origen vegetal premium para elaboración de productos laminados con sabor único y con contenido de masa madre. Ofrece reducción de costos contra la mantequilla, sin perder el gusto de esta.

Intens Puraslim

Concentrado en polvo para sustituir hasta el 50% de la grasa en una receta de panadería sin comprometer la textura.

O tentic Tradizione

Es un ingrediente activo de panadería a base de masa madre, diseñada para fermentaciones largas

Tegral Brioche

Premezcla para preparar Brioche en diferentes presentaciones, con tecnología Puraslim.



Síguenos en: Puratos Centroamérica   

www.puratos.co.cr

Servicio al cliente T +506 2573 7511 ó  +506 8595-2895