

# GRAINDESIGN BLACK & WHITE

# Graindesign Black & White

A base di fiocchi di riso bianco, sesamo nero salato e nigella

L'originale e innovativa **miscela di grani e semi** accuratamente selezionati e **aromatizzati** per te per offrire ai tuoi clienti un'esperienza ricca di **gusto, texture, colore**, in chiave **salutare** e dal **look accattivante**, per essere al passo con i trend e con le attuali tendenze di mercato.



**Pratici** e **versatili** nell'utilizzo, donano varietà e **valore aggiunto** al tuo assortimento e un **twist moderno** e **vivace** ai prodotti da forno. Salati & dolci, croccanti & soffici, non ci sono limiti alla tua creatività!

Gioca con la fantasia, dai forma al tuo look e crea tantissime e instagrammabili ricette... a prova di like!

## Apprezzati dal consumatore\*



\*Puratos Sensobus Survey 2022

# Utilizzo del prodotto

## MODALITÀ D'USO

- Per decorare i prodotti da forno, utilizzando per il fissaggio acqua o Sunset Glaze XTRL, quest'ultimo da utilizzare nella preparazione di prodotti soffici quali bun, croissant.

## DOSAGGIO

- A discrezione della tua creatività.

## VANTAGGI IN LAVORAZIONE

- Pronti all'uso, essendo già miscelati e aromatizzati.
- Versatili da utilizzare nelle diverse applicazioni di prodotto da forno: pane croccante e soffice, grissini, crackers, croissant, brioche, sfogliati, focaccia, pinse.

## CARATTERISTICHE

- **Confezione:** Sacco riciclabile da 5 kg.
- **Conservazione:** Conservare in ambiente fresco e asciutto (HR: max.60%) e ad una temperatura compresa tra 5-25°C. Nel suo imballaggio originario si conserva per 6 mesi dalla data di produzione. Richiudere accuratamente la confezione dopo l'impiego.
- **Shelf life:** 6 mesi.



# Cracker Black & White

## INGREDIENTI

Farina 240W	1000 g
Acqua	450 g
Olio EVO	100 g
Sale	20 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>20 g</b>

## DECORAZIONE

**Graindesign Black & White** q.b.

## PROCEDIMENTO

<b>Tempo d'impasto</b>	5 min prima velocità - 8 min seconda velocità
<b>T° d'impasto</b>	24°C
<b>Riposo di massa</b>	10 min a T° ambiente coperto con nylon
<b>Formatura</b>	Formare boule da 900 g e lasciar riposare 15 min coperte
<b>Formatura finale</b>	Passare in sfogliatrice a uno spessore di 1,5 mm, mettere in teglia piatta e tagliare con taglia pasta quadrati della misura desiderata
<b>Lievitazione finale</b>	45 min a 30°C, 75% U.R.
<b>Decorazione</b>	Spruzzare con Sunset Glaze XTRL in superficie, bucare con bucapasta e decorare con Graindesign Black & White.
<b>T° del forno</b>	180°C
<b>Tempo di cottura</b>	Cuocere ± per 25 min a con emissione di vapore. Aprire la valvola negli ultimi 10 min



# Bauletto Black & White

## INGREDIENTI

Farina 240W	1000 g
Acqua	550 g
Sale	20 g
<b>Softgrain Golden 6 CL</b>	<b>300 g</b>
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>

## DECORAZIONE

**Graindesign Black & White** q.b.

**Suggerimento:** Rotolare le preforme, precedentemente inumidite, nel Graindesign Black & White prima di inserirle negli stampi a bauletto.

## PROCEDIMENTO

<b>Tempo d'impasto</b>	5 min prima velocità - 5 min seconda velocità
<b>T° d'impasto</b>	26°C
<b>Riposo di massa</b>	15 min a T° ambiente coperta con nylon
<b>Pezzatura</b>	Fare preforme da 500 g
<b>Seconda lievitazione</b>	10 min a T° ambiente coperte con nylon
<b>Formatura e decorazione</b>	Dare la forma a bauletto e decorare con Graindesign Black & White
<b>Lievitazione finale</b>	60 min a 30°C, 80% U.R.
<b>T° del forno</b>	210°C
<b>Tempo di cottura</b>	35 min di cui gli ultimi 5 min con valvola aperta



# Spiga incorniciata Black & White

## INGREDIENTI

<b>O-tentic Tutto Pugliese</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	730 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>30 g</b>

## DECORAZIONE

<b>Graindesign Black &amp; White</b>	<b>q.b.</b>
--------------------------------------	-------------

## PROCEDIMENTO

<b>Tempo d'impasto</b>	5 min prima velocità - 7 min seconda velocità
<b>T° d'impasto</b>	25°C
<b>Prima lievitazione</b>	10 min coperto con nylon in ambiente
<b>Formatura</b>	Creare dei filoncini sottili, creare un cerchio e rivolgere un'estremità all'interno del cerchio, dopodichè sforbiciare quest'estremità creando la forma di una spiga
<b>Lievitazione finale</b>	60 min a 30°C, 75% U.R.
<b>Decorazione prima della cottura</b>	Spruzzare dell'acqua in superficie e decorare con Graindesign Black & White. Incidere la cornice perché si formino delle spaccature rustiche
<b>T° del forno</b>	220°C
<b>Tempo di cottura</b>	20 min a valvola chiusa + 5 min a valvola aperta



# Filoncino Black & White

## INGREDIENTI

Farina 240W	1000 g
Acqua	630 g
Sale	20 g
<b>O-tentic Durum</b>	<b>40 g</b>

## DECORAZIONE

**Graindesign Black & White** q.b.

## PROCEDIMENTO

<b>Tempo d'impasto</b>	5 min prima velocità + 5 min seconda velocità
<b>T° d'impasto</b>	25-26° C
<b>Riposo di massa</b>	20 min in ambiente coperto
<b>Prima formatura</b>	150 g preforma a bauletto
<b>Puntaggio</b>	20 min in ambiente coperto
<b>Seconda formatura e decorazione</b>	Formare dei filoncini con punta, inumidire e decorare con Graindesign Black & White. Riporre in teglie ondulate forate
<b>Lievitazione finale</b>	60 min a 30°C, 80% UR
<b>Decorazione</b>	Incidere a piacere
<b>T° del forno</b>	Forno rotor 180°C / forno statico 210°C con vapore
<b>Tempo di cottura</b>	20 min a valvola chiusa + 5 min a valvola aperta



# Filone Black & White

## INGREDIENTI

Farina 240W	1000 g
Acqua	700 g
Sale	20 g
<b>O-tentic Durum</b>	<b>40 g</b>

## DECORAZIONE

**Graindesign Black & White** q.b.

## PROCEDIMENTO

<b>Tempo d'impasto</b>	5 min prima velocità - 5 min seconda velocità
<b>T° d'impasto</b>	24°C
<b>Prima lievitazione</b>	Overnight a 4°C in massa coperta con nylon
<b>Pezzatura e decorazione</b>	Disporre la pasta omogeneamente sul tavolo infarinato e decorare con Graindesign Black & White sulla sua superficie. Tagliare delle strisce 50x5 cm, arrotolare leggermente e riporre su tavole infarinate
<b>Lievitazione finale</b>	30 min a T° ambiente coperte con nylon
<b>T° del forno</b>	250°C e abbassare subito a 230°C
<b>Tempo di cottura</b>	20 min di cui gli ultimi 5 min con valvola aperta



# Hamburger bun Black & White

## INGREDIENTI

Farina 240W	1000 g
Acqua	600 g
Sale	20 g
Zucchero	50 g
Olio EVO	30 g
<b>Sapore Carmen 50</b>	<b>50 g</b>
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
<b>S500 CL Soffice</b>	<b>50 g</b>

## DECORAZIONE

**Graindesign Black & White** q.b.

## PROCEDIMENTO

<b>Tempo d'impasto</b>	5 min prima velocità - 5 min seconda velocità
<b>T° d'impasto</b>	26°C
<b>Prima lievitazione</b>	10 min in ambiente coperta con nylon
<b>Pezzatura</b>	Spezzare da 70 g, arrotolare e riporre in teglia
<b>Lievitazione finale</b>	60 min a 35°C, 95% U.R.
<b>Decorazione prima della cottura</b>	Spruzzare Sunset Glaze XTRL in superficie e decorare con Graindesign Black & White
<b>T° del forno</b>	240°C con vapore
<b>Tempo di cottura</b>	6 min a valvola chiusa + 3 min a valvola aperta



# Pan brioche Black & White

## INGREDIENTI

Farina 240 W	1000 g
Latte intero	500 g
Tuorlo	100 g
Sale	20 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>50 g</b>
<b>S500 CL Soffice</b>	<b>50 g</b>

## DECORAZIONE

**Graindesign Black & White** q.b.

**Suggerimento:** Per una versione senza lattosio, è possibile sostituire il latte dell'impasto con l'acqua.

## PROCEDIMENTO

<b>Tempo d'impasto</b>	5 min prima velocità - 8 min seconda velocità
<b>T° d'impasto</b>	26°C
<b>Prima lievitazione</b>	10 min a T° ambiente
<b>Formatura</b>	Formare palline da 40g e riporre nel bauletto in 2 file da 4
<b>Lievitazione finale</b>	90 min a 32°C, 80% U.R.
<b>Decorazione prima della cottura</b>	Spruzzare con Sunset Glaze XTRL e decorare la superficie con Graindesign Black & White
<b>T° del forno</b>	170 min
<b>Tempo di cottura</b>	30 min a valvola chiusa + 10 min valvola aperta



# Croissant Black & White

## INGREDIENTI

Farina 240W	1000 g
Sale	12 g
Uova intere	150 g
Acqua	350 g
Latte in polvere (opzionale)	35 g
Zucchero	100 g
Burro	100 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
<b>S500 CL</b>	<b>10 g</b>
<b>Mimetic 32</b>	<b>500 g</b>

## DECORAZIONE

**Graindesign Black & White** q.b.

**Suggerimento:** Per preparare croissant bicolore, utilizzare 1/4 della pasta, colorarla e tirarla a 1,5 mm sull'ultima piega in uscita dalla sfogliatrice.

## PROCEDIMENTO

<b>Tempi d'impasto</b>	4 min prima velocità - 4 min seconda velocità
<b>T° d'impasto</b>	25°C
<b>Riposo di massa</b>	10 min a T° ambiente coperta, abbassare in sfogliatrice a 20 mm e riporre in frigo a 4°C coperta con nylon per 18 ore
<b>Sfogliatura</b>	Inserire la materia grassa a libro e dare una piega a 4 e una piega a 3, riporre in frigo per un'ora, coperta con un telo di nylon
<b>Formatura finale</b>	Laminare a 2,5 mm. Formare dei triangoli di dimensioni 11x22 cm e arrotolarli. Riporli su teglia forata.
<b>Lievitazione finale</b>	Lievitazione finale 3 ore circa a 30°C, 75% U.R.
<b>Decorazione</b>	Spruzzare Sunset Glaze XTRL in superficie e decorare con Graindesign Black & White
<b>T° del forno</b>	190°C in forno statico, 180°C in forno rotor, 165°C in forno ventilato
<b>Tempo di cottura</b>	15 min a valvola chiusa e 3 min a valvola aperta





**Puratos Italia S.r.l. - socio unico**

Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia  
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it