

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
O-tentic Mediterraneo	20 g

DECORAZIONE

Graindesign Black & White q.b.

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	5 min prima velocità - 8 min seconda velocità
T° d'impasto	24°C
Riposo di massa	10 min a T° ambiente coperto con nylon
Formatura	Formare boule da 900 g e lasciar riposare 15 min coperte
Formatura finale	Passare in sfogliatrice a uno spessore di 1,5 mm, mettere in teglia piatta e tagliare con taglia pasta quadrati della misura desiderata
Lievitazione finale	45 min a 30°C, 75% U.R.
Decorazione	Spruzzare con Sunset Glaze XTRL in superficie, bucare con bucapasta e decorare con Graindesign Black & White.
T° del forno	180°C
Tempo di cottura	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
Softgrain Golden 6 CL	300 g
O-tentic Mediterraneo	40 g

DECORAZIONE

Graindesign Black & White q.b.

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

PROCEDIMENTO

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



Spiga incorniciata Black & White

INGREDIENTI

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Acqua	730 g
Mimetic Incorporation	30 g

DECORAZIONE

Graindesign Black & White	q.b.
--------------------------------------	-------------

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	5 min prima velocità - 7 min seconda velocità
T° d'impasto	25°C
Prima lievitazione	10 min coperto con nylon in ambiente
Formatura	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
Lievitazione finale	60 min a 30°C, 75% U.R.
Decorazione prima della cottura	Spruzzare dell'acqua in superficie e decorare con Graindesign Black & White. Incidere la cornice perché si formino delle spaccature rustiche
T° del forno	220°C
Tempo di cottura	20 min a valvola chiusa + 5 min a valvola aperta



Filoncino Black & White

INGREDIENTI

Farina 240W	1000 g
Acqua	630 g
Sale	20 g
O-tentic Durum	40 g

DECORAZIONE

Graindesign Black & White q.b.

PROCEDIMENTO

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



Filone Black & White

INGREDIENTI

Farina 240W	1000 g
Acqua	700 g
Sale	20 g
O-tentic Durum	40 g

DECORAZIONE

Graindesign Black & White q.b.

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	5 min prima velocità - 5 min seconda velocità
T° d'impasto	24°C
Prima lievitazione	Overnight a 4°C in massa coperta con nylon
Pezzatura e decorazione	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
Lievitazione finale	30 min a T° ambiente coperte con nylon
T° del forno	250°C e abbassare subito a 230°C
Tempo di cottura	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
Sapore Carmen 50	50 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
S500 CL Soffice	50 g

DECORAZIONE

Graindesign Black & White q.b.

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	5 min prima velocità - 5 min seconda velocità
T° d'impasto	26°C
Prima lievitazione	10 min in ambiente coperta con nylon
Pezzatura	Spezzare da 70 g, arrotolare e riporre in teglia
Lievitazione finale	60 min a 35°C, 95% U.R.
Decorazione prima della cottura	Spruzzare Sunset Glaze XTRL in superficie e decorare con Graindesign Black & White
T° del forno	240°C con vapore
Tempo di cottura	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
O-tentic Mediterraneo	50 g
S500 CL Soffice	50 g

DECORAZIONE

Graindesign Black & White q.b.

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

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	5 min prima velocità - 8 min seconda velocità
T° d'impasto	26°C
Prima lievitazione	10 min a T° ambiente
Formatura	Formare palline da 40g e riporre nel bauletto in 2 file da 4
Lievitazione finale	90 min a 32°C, 80% U.R.
Decorazione prima della cottura	Spruzzare con Sunset Glaze XTRL e decorare la superficie con Graindesign Black & White
T° del forno	170 min
Tempo di cottura	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
O-tentic Mediterraneo	40 g
S500 CL	10 g
Mimetic 32	500 g

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

Tempi d'impasto	4 min prima velocità - 4 min seconda velocità
T° d'impasto	25°C
Riposo di massa	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
Sfogliatura	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
Formatura finale	Laminare a 2,5 mm. Formare dei triangoli di dimensioni 11x22 cm e arrotolarli. Riporli su teglia forata.
Lievitazione finale	Lievitazione finale 3 ore circa a 30°C, 75% U.R.
Decorazione	Spruzzare Sunset Glaze XTRL in superficie e decorare con Graindesign Black & White
T° del forno	190°C in forno statico, 180°C in forno rotor, 165°C in forno ventilato
Tempo di cottura	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