

# Cubease

Un prodotto, per tutto



# Bauletto

PANE  
SOFFICE

## INGREDIENTI

Farina 240W	10000 g
Acqua	5500 g
Sale	200 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>400 g</b>
<b>Cubease</b>	<b>1 pz</b>

## PROCEDIMENTO

<b>Tempo di Impasto</b>	5 minuti prima velocità - 5 minuti seconda velocità
<b>T° dell'impasto</b>	26°C
<b>Prima Lievitazione</b>	15 minuti a temperatura ambiente coperta con nylon
<b>Pezzatura</b>	Preformare da 450 gr (a seconda dello stampo può variare il peso)
<b>Seconda Lievitazione</b>	10 minuti a temperatura ambiente coperte con nylon
<b>Formatura</b>	Dare la forma a bauletto e riporre in cassetta
<b>Lievitazione Finale</b>	60 minuti a 30°C con 80% U.R.
<b>Temperatura del Forno</b>	210°C
<b>Tempo di Cottura</b>	35 minuti di cui gli ultimi 5 minuti con valvola aperta

## IL CONSIGLIO DI PURATOS

### ANCORA PIU' GUSTO?

Prima di inserire le forme negli stampi bauletto, rotolare nel Grain design Black & White per donargli una nota salata adatta ad ogni spuntino.

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 - W: puratos.it

 Puratos Italia  @puratositalia  Puratos  Puratos Italia



# Cubease

Un prodotto, per tutto



# Pagnotta Rustica

PANE DELLA  
TRADIZIONE

## INGREDIENTI

Farina 260W	10000 g
Acqua	6500 g
Sale	200 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>400 g</b>
<b>Cubease</b>	<b>1 pz</b>

## PROCEDIMENTO

<b>Tempo di Impasto</b>	5 minuti prima velocità - 5 minuti seconda velocità
<b>T° dell'impasto</b>	26°C
<b>Riposo di massa</b>	Riposo di massa coperto in ambiente di 20 minuti
<b>Formatura</b>	Preformare tondi da 800g e far riposare coperti per altri 20 minuti, procedere poi con la forma finale tonda e riporre su telo da infornata
<b>Lievitazione Finale</b>	30°C con 75% U.R. per 45 minuti circa
<b>Decorazione Pre Cottura</b>	Spolverare e incidere a piacimento
<b>Temperatura del Forno</b>	230°C e abbassare subito a 210°C
<b>Tempo di Cottura</b>	40 minuti con abbondante vapore + 10 minuti valvola aperta

## IL CONSIGLIO DI PURATOS

### VUOI UN ASPETTO ANCORA PIÙ INVITANTE E UN GUSTO ANCORA PIÙ RICCO?

Puoi inserire nell'impasto come ultimo passaggio un 20%-30% di Softgrain Multigrain CL, una pasta di morbidi cereali interi macerati nel lievito madre di segale che permette di realizzare pani ai cereali dall'aspetto invitante e dal gusto distintivo della fermentazione naturale.

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

Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia

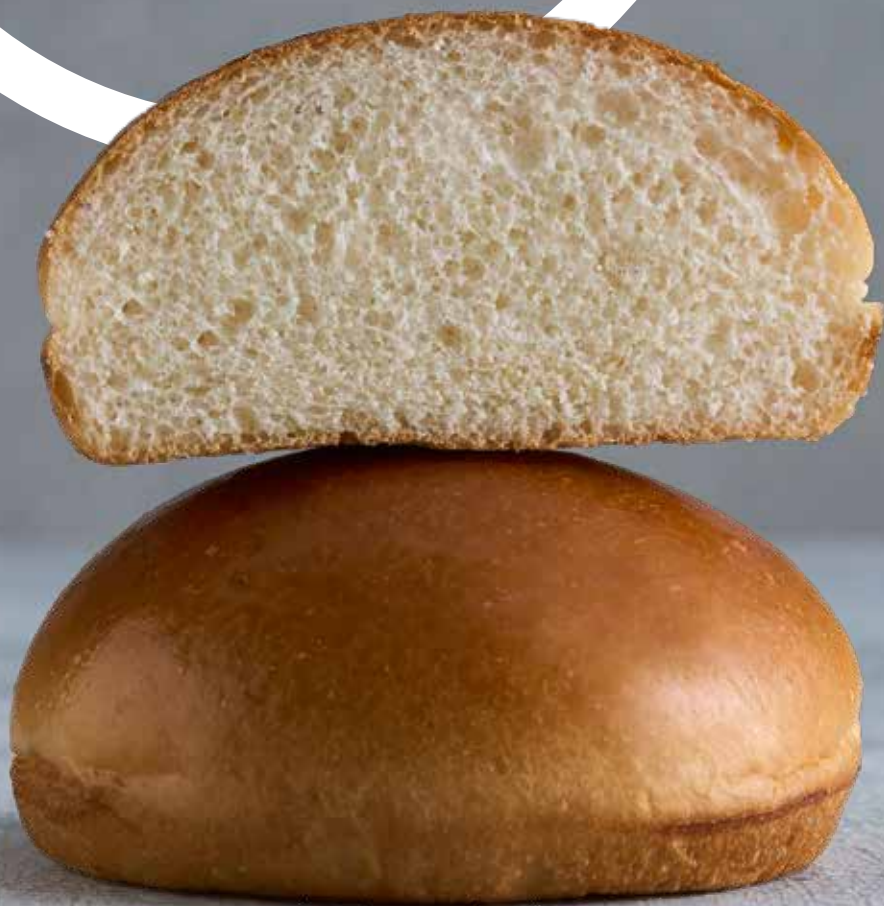
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it - W: puratos.it

 Puratos Italia  @puratositalia  Puratos  Puratos Italia



# Cubease

Un prodotto, per tutto



# Burger Bun

PANE  
SOFFICE

## INGREDIENTI

Farina nazionale 230W	10000 g
Acqua	5400 g
Olio di semi	400 g
Zucchero	500 g
Sale	200 g
Lievito di birra	200 g

**Cubease** 1 pz

## PROCEDIMENTO

<b>Tempo di Impasto</b>	5 minuti prima velocità - 5 minuti seconda velocità
<b>T° dell'impasto</b>	25°C
<b>prima lievitazione</b>	Far rilassare la pasta coperta da un nylon per 10 min
<b>Make up</b>	70 g, arrotolarle e porle nelle apposite teglie per buns, precedentemente oliate.
<b>seconda lievitazione</b>	lasciare 5 minuti in ambiente, poi schiacciare leggermente la superficie dei buns con una teglia
<b>Lievitazione Finale</b>	60 minuti a 35°C, 95% U.R.
<b>Decorazione Pre Cottura</b>	Spruzzare il Sunset Glaze in superficie per lucidarli
<b>Temperatura del Forno</b>	230°C statico, oppure 210 °C rotor
<b>Tempo di Cottura</b>	9 minuti valvola chiusa

## IL CONSIGLIO DI PURATOS

### VOUOI PIÙ TIPOLOGIE DALLO STESSO IMPASTO?

**Versione dolce:** Puoi arricchire il panino inserendo inclusioni quali gocce di cioccolato Belcolade Grain Noir Selection 20000- C501/U:k20, uvetta o frutta candita per renderlo ancor più sfizioso.

**Versione salata:** Aggiungi un tocco finale decorando con Sunset Glaze e Graindesign B&W in superficie.

**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 - W: puratos.it

 Puratos Italia  @puratositalia  Puratos  Puratos Italia



# Cubease

Un prodotto, per tutto



# Siciliana

## LIEVITATI DOLCI

### INGREDIENTI

Farina brioche	10000 g
Latte intero	4800 g
Misto uovo	1000 g
Lievito di birra	300 g
Zucchero	1200 g
Pasta di arancia	500 g
Sale	120 g

Olio di semi	600 g
<b>Mimetic incorporation</b>	<b>600 g</b>
<b>Cubease</b>	<b>1 pz</b>
Vaniglia	q.b.

### PROCEDIMENTO

<b>Tempo di Impasto</b>	4 minuti prima velocità - 6 minuti seconda velocità
<b>T° dell'impasto</b>	27-28°C
<b>Riposo di massa</b>	30 minuti in massa coperto con un nylon
<b>lievitazione notturna</b>	Riporre a 4°C in frigo coperto con un nylon
<b>Prima formatura</b>	Lasciar ambientare per 30 minuti e poi spezzare da 80 g per il corpo e 10 gr per il «tuppo»
<b>Lievitazione Finale</b>	Lievitare i corpi a 30°C con 75% di U.R. per 60 minuti, e lasciare i «tuppi» in ambiente (devono fare la pelle)
<b>Decorazione Pre Cottura</b>	A metà lievitazione creare uno spazio al centro del corpo e applicare il «tuppo», terminare poi la lievitazione in cella. Prima di infornare applicare il Sunset Glaze in superficie
<b>Temperatura del Forno</b>	175°C rotor ventilato
<b>Tempo di Cottura</b>	15-20 minuti a valvola chiusa

### IL CONSIGLIO DI PURATOS

#### VUOI UNA VERSIONE ANCORA PIÙ RICCA?

Inserisci 2kg di gocce di cioccolato del nostro Belcolade GRAINS NOIR SELECTION 10.000 - C501/U:K10 Cacao Trace a fine impasto e fai esplodere il gusto!

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 - W: puratos.it

 Puratos Italia  @puratositalia  Puratos  Puratos Italia





# Cubease

Un prodotto, per tutto



# Ciabatta

PANE  
CROCCANTE

## INGREDIENTI

Farina 260W	10000 g
Acqua	7500 g
Sale	200 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>400 g</b>
<b>Cubease</b>	<b>1 pz</b>

## PROCEDIMENTO

<b>Tempo di Impasto</b>	4 minuti in prima e 7 minuti- 8 minuti in seconda velocità
<b>T° dell'impasto</b>	24-25°C
<b>Riposo di massa</b>	60 minuti in vasca coperto con nylon a temperatura ambiente, dare delle pieghe e far riposare per altri 30 minuti
<b>Formatura</b>	Terminato il secondo riposo, capovolgere su banco ben infarinato, spezzare ciabatte da (200 gr circa) e riporre su telo infarinato
<b>Lievitazione finale</b>	40-50 minuti in cella a 30°C U.R. 80%1
<b>Decorazione Pre Cottura</b>	Capovolgere le ciabatte sul telo da infornata e infornare
<b>Temperatura del Forno</b>	240°C e abbassare subito a 220°C, con abbondante vapore
<b>Tempo di Cottura</b>	25 minuti a valvola chiusa e 5 minuti a valvola aperta (le tempistiche variano in base alla pezzatura).

## IL CONSIGLIO DI PURATOS

### VOUOI RIDURRE AL MINIMO GLI SPRECHI?

Durante la fase di pezzatura è possibile creare dei piccoli "bocconcini" utilizzando gli scarti della pasta delle tue ciabatte. Infornali alla stessa temperatura, per 15 minuti con abbondante vapore facendo attenzione ad arrivare ad una lieve colorazione per evitare che il prodotto secchi eccessivamente.

**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 - W: puratos.it

 Puratos Italia  @puratositalia  Puratos  Puratos Italia



# Cubease

Un prodotto, per tutto



# Filoncino

PANE  
CROCCANTE

## INGREDIENTI

Farina 260W	10000 g
Acqua	6500 g
Sale	200 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>400 g</b>
<b>Cubease</b>	<b>1 pz</b>

## PROCEDIMENTO

<b>Tempo di Impasto</b>	5 minuti prima velocita + 5 minuti seconda velocita
<b>T° dell'impasto</b>	25-26°C
<b>Riposo di massa</b>	20 minuti in ambiente coperto
<b>Prima formatura</b>	200 gr preforma a bauletto
<b>Puntaggio</b>	20 minuti in ambiente coperto
<b>Seconda formatura</b>	Formatura in baguettatrice e riporre in teglie ondulate forate
<b>Lievitazione finale</b>	60 minuti a 30°C 80% UR
<b>Decorazione</b>	Spolverare con farina e incidere a piacere
<b>Temperatura del Forno</b>	Forno rotor 220°C con vapore
<b>Tempo di Cottura</b>	12 minuti con abbondante vapore + 5 minuti valvola aperta

## IL CONSIGLIO DI PURATOS

### VUOI UN PRODOTTO PIÙ RICERCATO?

Aggiungi all'impasto un 5% sul peso farina del nostro lievito madre Sapore Salome, dalle note di malto tostato ed un colore caratteristico.

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 - W: puratos.it

 Puratos Italia  @puratositalia  Puratos  Puratos Italia



# Cubease

Un prodotto, per tutto



# Grissini

SECCHI  
CROCCANTI

## INGREDIENTI

Farina 00	10000 g
Olio EVO	1000 g
Acqua	600 g
Sale	200 g
Livito di birra	100 g
<b>Cubease</b>	<b>1 pz</b>

## PROCEDIMENTO

<b>Tempo di Impasto</b>	5 minuti prima velocità - 5 minuti seconda velocità
<b>T° dell'impasto</b>	28°C
<b>Riposo di massa</b>	5 minuti a temperatura ambiente
<b>Formatura</b>	Realizzare una preforma allungata e lasciare riposare per 45-50 minuti unta e con telo di plastica
<b>Seconda Formatura</b>	Pressare la pasta allungandola e ungerla, ricoprire con un telo di plastica per 90 minuti
<b>Formatura Finale</b>	Spezzare e stirare il grissino riponendolo su una teglia forata.
<b>Temperatura del Forno</b>	Forno rotor 180°C con vapore
<b>Tempo di Cottura</b>	15 minuti con abbondante vapore + 10 minuti valvola aperta

## IL CONSIGLIO DI PURATOS

### VUOI RENDERE UNICI I TUOI GRISSINI?

Decorarli con Graindesign B&W per donare loro un aspetto accattivante e un twist di gusto unico.

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 - W: puratos.it



Puratos Italia



@puratositalia



Puratos



Puratos Italia

