

Softgrain

Il gusto unico della fermentazione naturale





Softgrain

La gamma **Softgrain** è una linea di cereali morbidi arricchiti grazie al gusto unico della fermentazione naturale.

Il processo base della gamma **Softgrain** è il metodo tradizionale tedesco dell'ammollamento e cottura dei grani con lievito madre (chiamato *Brühstück*); la macerazione e la cottura dei grani in lievito liquido naturale origina una pasta di cereali interi morbidi e dal gusto intenso.

Oggi i cereali sono riconosciuti dai consumatori come ingredienti salutari che contribuiscono al gusto dei prodotti. Per questo il loro consumo è fortemente incrementato negli ultimi anni.

83%

dei consumatori **DI TUTTO IL MONDO** trova i **PRODOTTI CON CEREALI** salutari

85%

dei consumatori **DI TUTTO IL MONDO** preferisce **PRODOTTI FRESCI**

90%

dei consumatori ritiene che il **GUSTO** sia un valore importante nella scelta di acquisto del pane.



"il 73% dei consumatori di tutto il mondo comprerebbe più prodotti nei panifici dove tutto è realizzato con ingredienti naturali"

Fonte: Taste Tomorrow 2015 "Il triangolo dei prodotti da forno".

I vantaggi di Softgrain

1 Cereali morbidi

I grani sono preammorbiditi e risultano più morbidi e teneri alla masticazione.

.....

2 Freschezza prolungata

L'acqua viene rilasciata gradualmente nella mollica aumentando freschezza e shelf life del prodotto.

.....

3 Gusto e salute

I grani sono ricoperti dal lievito naturale liquido, quindi più gustosi rispetto ai normali grani. I cereali integrali mantengono tutti i minerali e le fibre della corteccia.

.....

4 Aspetto estetico

Al consumatore piace vedere grani interi e semi nel pane.





5 **Creatività e versatilità**

La gamma a disposizione e l'utilizzo in percentuali differenti, permettono di ampliare la propria offerta produttiva. Adatto per pane, prodotti laminati ed applicazioni dolci.

.....

6 **Certezza del risultato**

Le caratteristiche del prodotto finito saranno costanti.

.....

7 **Qualità assicurata**

Alte temperature di trattamento, nessuna contaminazione dei grani.

La gamma



**Softgrain
Multigrain**

*Ricco
e intenso*



**Softgrain
Spelt**

*Delicato
e saporito*



**Softgrain
Amber Grain**

*Dolce
e gustoso*



**Softgrain
Spring Rye**

*Nutriente e
innovativo*

NOVITÀ

Softgrain Multigrain



Softgrain Multigrain è una pasta di cereali interi morbidi e dal gusto intenso grazie alla presenza di semi e grani: **segale, sesamo, girasole, papavero, lino scuro e chiaro, frumento e farro. Con lievito naturale di segale.**

Dosaggio: 10-30% sull'impasto

Shelf-life: 12 mesi

Confezione: secchiello 11 kg

Conservazione: dopo l'apertura conservare in frigorifero.

Croissant Multigrain

Ingredienti

Farina 280W	500 g
Farina 450W	500 g
Acqua	+/- 325 g
Uova	100 g
Zucchero	100 g
Mimetic	50 g
Lievito fresco Levante	50 g
Latte in polvere	30 g
Sale	15 g
S500 Acti Plus	20 g
Sapore Softgrain Multigrain	340 g
Mimetic	600 g
Sunset Glaze	q.b.



Procedimento

Impasto	Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti a bassa velocità e circa 4 minuti ad alta
Temperatura impasto	La temperatura dell'impasto deve essere 18-19°C
Riposo massa	Riporre a -18°C per 30 minuti
Laminazione	Posizionare Mimetic al centro e richiudere perfettamente l'impasto. Mimetic e l'impasto devono avere lo stesso spessore. Dare una piega a 4 poi una piega a 3
Formatura	Abbassare a 2,5 mm e tagliare con dimensione 10x20 cm a croissant. Arrotolare delicatamente il croissant dalla base e posizionare su teglia
Lievitazione	Lasciar lievitare per circa 90 minuti a 28°C U.R. 85%
Decorazione	Per una doratura ottimale spennellare con Sunset Glaze
Cottura	Infornare a 190°C per circa 20 minuti

Softgrain Spelt



Softgrain Spelt (Farro) è una pasta di **semi di farro interi** e morbidi che apporta aspetto e gusto eccellenti al prodotto finito. **Con lievito naturale di segale.**

Dosaggio: 10-30% sull'impasto

Shelf-life: 12 mesi

Confezione: secchiello 12,5 kg

Conservazione: dopo l'apertura conservare in frigorifero.

Quadrato di farro

Ingredienti

Farina 280W	1000 g
Acqua	630 g
Softgrain Spelt	420 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
Sale	20 g



Procedimento

Impasto	Impastare farina e O-tentic Mediterraneo con 600 g di acqua per 4 minuti a velocità lenta. Inserire il sale e far partire la seconda velocità per 8 minuti cercando di incorporare poco per volta la restante acqua. Inserire gli ultimi 2 minuti il Softgrain Spelt cercando di portare l'impasto ad una temperatura finale di 27°C
Riposo massa	Fare un riposo di massa in cella a 30°C con il 75% U.R per 40 minuti
Laminazione	Riprendere l'impasto e dare due pieghe a 3 sul laminatoio in modo da rendere l'impasto più tenace e portarlo ad uno spessore finale di 3 cm
Pezzatura	Arieggiare l'impasto per rendere le forme più precise possibili e spezzare 10x10 cm
Lievitazione	Far lievitare per 90 minuti circa in cella a 30°C con 70% U.R.
Cottura	Spolverare leggermente e incidere dei tagli trasversali. Infornare a 230°C per 15 minuti

NOVITÀ

Softgrain Amber Grain



Softgrain Amber Grain è una gustosa pasta di cereali interi dal gusto delicato, adatta per applicazioni dolci.

Contiene: **avena, girasole, lino. Con lievito naturale di frumento.**

Dosaggio: 10-30% sull'impasto

Shelf-life: 8 mesi

Confezione: secchiello 13 kg

Conservazione: dopo l'apertura conservare in frigorifero.

Muffin Amber Grain

Ingredienti

Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Softgrain Amber Grain	370 g
Uova	350 g
Olio di semi girasole	300 g
Acqua	200 g



Procedimento

Impasto	Miscelare in planetaria attrezzata con la foglia tutti gli ingredienti per 5 minuti a velocità media
Pezzatura	Dosare con il sac-à-poche negli stampi la quantità desiderata
Cottura	Cuocere per 30 minuti a 185° (forno statico, pezzature da 90 g)

Una nuova tendenza: i grani germinati



Tutti i grani che consumiamo normalmente sono “dormienti”, in attesa di crescere e dare vita ad una pianta. I grani contengono all’interno importanti nutrienti come vitamine e minerali: durante la germinazione tutti questi preziosi nutrienti sono resi disponibili per l’embrione per iniziare la crescita e dar vita ad una nuova pianta.

In questa fase vengono attivati diversi enzimi: alcuni rompono le lunghe catene di proteine e di amido, altri liberano vitamine e minerali.

Processo di germinazione Puratos

Quello che caratterizza e rende unico il processo Puratos della germinazione è la **fase della lunga fermentazione**.



SELEZIONE &
PULIZIA

AMMOLLAMENTO

GERMINAZIONE

+ FASE DELLA LUNGA
FERMENTAZIONE

Tutti i vantaggi dei prodotti realizzati con i grani germinati Puratos:

Gusto

- Un sapore più intenso e ricco grazie al lungo processo di fermentazione
- Note maltate, fermentate, fruttate e caramellate
- Naturalmente dolce (senza zuccheri aggiunti)

Aspetto

- Immagine naturale grazie alla presenza dei grani germinati
- Colore più scuro dei grani

Salute

- Maggiore digeribilità di carboidrati e proteine
- Migliore assorbimento di vitamine e minerali
- Fonte/ricco di fibre

Freschezza

- Rilascio lento di umidità per una maggiore freschezza del prodotto finito.

NOVITÀ

Softgrain Spring Rye



Softgrain Spring Rye è una pasta di **semi di segale germinati e fermentati**. Un concetto ancora più unico grazie al processo della germinazione.

Con lievito naturale di segale.

Dosaggio: 10-30% sull'impasto

Shelf-life: 6 mesi

Confezione: secchiello 12 kg

Conservazione: dopo l'apertura conservare in frigorifero.

Pane segale

Ingredienti

Farina 280 W	900 g
Acqua	680 g
Softgrain Spring Rye	450 g
Farina di segale	100 g
O-tentic Mediterraneo	40 g
Sale	25 g



Procedimento

Impasto	Impastare farina e O-tentic Mediterraneo con 600 g di acqua per 5 minuti a velocità lenta. Inserire il sale e far partire la seconda velocità per 9 minuti cercando di incorporare poco per volta la restante acqua. Gli ultimi 2 minuti, inserire Softgrain Spring Rye, portando l'impasto ad una temperatura finale di 26-27°C
Riposo di massa	Cella a 30°C con il 75% U.R. per 30/40 minuti.
Pezzatura	Spezzare del peso voluto e realizzare dei filoncini ben stretti
Lievitazione	Far lievitare per 50 minuti circa in cella a 30°C con 75% U.R.
Cottura	Capovolgere, spolverare con farina e infornare con abbondante immissione di vapore in forno statico a 230°C. Tempo secondo la pezzatura. Per ottenere un diverso aspetto della crosta è possibile spolverare con farina e incidere dei tagli sulla superficie, senza capovolgere l'impasto.



Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

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


Puratos
Reliable partners in innovation