S500

La nuova gamma Clean Label

Clean label

Puratos

Reliable partners in innovation

S500 la nuova gamma CL

Dall'esperienza Puratos nasce la nuova linea S500 Clean Label, i coadiuvanti con tutte le performance garantite dal marchio leader S500 ma totalmente "Clean Label" ed a base di " lievito naturale italiano".

Che significa Clean label?

- Assenza completa di numeri "E"
- Nulla da dichiarare in etichetta del prodotto finito

Perché il Lievito Naturale Italiano?

- Dona struttura e tolleranza all'impasto agendo come un miglioratore naturale
- Migliora l'aspetto del prodotto finito
- Gusto caratteristico
- Maggiore freschezza
- Mollica più resiliente

Una nuova gamma che si aggiunge a quella già esistente e che vi permetterà di ampliare e variare la vostra offerta con prodotti in linea con le esigenze dei consumatori più sensibili a naturalità e gusto.

S500 CL

Coadiuvante multifunzionale dalle eccellenti performance completamente senza emulsionanti, 100% etichetta pulita

Dosaggio: 1%
Confezione: Sacco da 20 Kg
Conservazione: in un luogo asciutto (U.R. 65% T°max 25°C)
Shelf life: 9 mesi

Baguette

Ingredienti

Farina 200-240W	1000 g
Acqua	650 g
S500 CL	10 g
Lievito Levante	30 g
Sale	20 g

Procedimento	
Tempo impasto spirale	2 min. velocità lenta, 7 min. veloce
Temperatura impasto	26°C
Riposo massa	20 min. temperatura ambiente
Riposo preforme	45 min.
Formatura	Formare i filoni e lasciar lievitare con la chiusura del filone in alto
Lievitazione	60 min. a 30°C 75% U.R.
Formatura finale	Riportare la chiusura del filone verso il basso ed incidere con i caratteristici tagli alla francese.
Temperatura forno	240°C con vapore
Tempo di cottura	30-35 min.

Ciabatta

Ingredienti

Farina 200-240W	1000 g
Acqua	750 g
Lievito Levante	25 g
Sale	18 g
S500 CL	10 g

Procedimento	
Tempo impasto spirale	5 min. velocità lenta, 10-12 min. veloce
Temperatura impasto	24°C
Riposo massa	60 min. in mastello unto, coperto
Formatura	Rovesciare su tavolo molto infarinato, livellare l'impasto ad uno spessore di circa 10 cm, spezzare del peso voluto e porre su tavole infarinate con la parte tagliata verso l'alto
Lievitazione	45 min. in cella a 35°C 70% U.R.
Tempi e Temperatura forno	Capovolgere, stirare e infornare con immissione di vapore in forno statico a 240°C, tempo di cottura secondo pezzatura

S500 CL SFOGLIA

Coadiuvante appositamente studiato per la pasta sfoglia che permette la riduzione del grasso di laminazione, con conseguente abbassamento del costo ricetta e miglioramento del profilo nutrizionale del prodotto finito

Dosaggio: 1-3%
Confezione: Sacco da 10 Kg
Conservazione: in un luogo asciutto (U.R. 65% T°max 25°C)
Shelf life: 9 mesi

Vol-au-vent

Fino al **20%** di riduzione del grasso di laminazione

Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	520 g
Mimetic (impasto)	100 g
Zucchero	50 g
Sale	20 g
S500 CL Sfoglia	20 g
Mimetic (laminazione)	600 g

Procedimento	
Tempi di impasto	3 min. velocità lenta, 3 min. veloce
Temperatura impasto	21°C max
Fermentazione di massa	30 min. in freezer a -18°C
Laminazione giorno 1	una piega a 4 e una a 3
Laminazione giorno 2	una piega a 4 e una a 3
Tempo di riposo	60 min.
Sfogliatura	Stendere la pasta sfoglia a 3 mm e tagliare dischi di 8 cm
Assemblaggio	Con un coppapasta diametro 5 cm, togliere la parte centrale di un disco. Unire poi l'altro disco spennellando con acqua
Decorazione pre-cottura	Spennellare con Sunset Glaze CL
Temperatura forno	215°C
Tempo di cottura	25 min.

Prussiana

Fino al **20%** di riduzione del grasso di laminazione

Ingredienti

Farina	1000 g
Acqua	+/- 500 g
Mimetic (impasto)	100 g
Sale	20 g
S500 CL Sfoglia	20 g
Mimetic (laminazione)	600 g

Procedimento	
Tempi di impasto	3 min. velocità lenta e 4 min a veloce
Temperatura di impasto	23°C
Fermentazione di massa	30 min. in freezer a -18°C
Formatura	Stendere la pasta e posizionare Mimetic. Dare 2 pieghe doppie e porre in frigo per 4 ore. Dare un'altra piega doppia. Cospargere con zucchero e dare un'altra piega doppia
Assemblaggio	Stendere fino ad uno spessore di 2,5 mm. Tagliare strisce di 25 cm. Piegare i 2 lati verso il centro e piegarli assieme
Temperatura forno	210°C
Tempo di cottura	15 min. poi girarli e cuocere per altri 12 min.

S500 CL SOFFICE

Coadiuvante per applicazioni dolci e soffici, per ottenere prodotti finiti con: eccellente scioglievolezza, masticazione corta, giusta umidità ed ottima resilienza

Tecnologia Soft'r Melting

Dosaggio: 3-5%
Confezione: Sacco da 10 Kg
Conservazione: in un luogo asciutto (U.R. 65% T°max 25°C).
Shelf life: 9 mesi

Chocopan Soffice

Ingredienti

Farina	1000 g
Latte	500 g
Zucchero	100 g
Aristo Primeur Cake	100 g
Belcolade Grains 10K	75 g
Lievito Levante	50 g
S500 CL Soffice	30 g
Sale	20 g
Aromi	q.b.
Sunset Glaze CL	q.b.

Procedimento	
Impasto	4 min. velocità lenta, 7 min. veloce
Temperatura impasto	25-26°C
Riposo Impasto	20 minuti
Pezzatura	Dividere in pezzi da 250 g e arrotondare
Formatura	Arrotondare, allungare e disporre in uno stampo rettangolare.
Lievitazione finale	60 min. a 30°C, 75% UR
Decorazione	Lucidare con Sunset Glaze CL e cuocere
Cottura	25 minuti a 220°C

Treccia bicolore

Brioche Bianca

Farina	1000 g
Latte	500 g
Zucchero	100 g
Aristo Primeur Cake	100 g
Lievito Levante	50 g
S500 CL Soffice	30 g
Sale	20 g

Brioche Cacao

Farina	950 g
Latte	500 g
Zucchero	100 g
Aristo Primeur Cake	100 g
Lievito Levante	50 g
Belcolade Cacao	50 g
S500 CL Soffice	30 g
Sale	20 g
Sunset Glaze CL	q.b.

Procedimento	
Impasto	4 min. velocità lenta, 8 min. veloce
Temperatura impasto	25-26°C
Riposo impasto	30 min.
Formatura	Dividere in pezzi, arrotondare, allungare e poi intrecciare le due basi. Disporre nello stampo abbinato e far lievitare
Lievitazione Finale	60-75 min. a 30°C, 75% UR
Decorazione	Lucidare con Sunset Glaze CL e cuocere
Cottura	11-12 minuti a 230°C

Schema riassuntivo gamma S500

S500 MULTIFUNZIONALI

	TOLLERANZA	FRESCHEZZA	BREVE SURGELAZIONE	ANTI-BOLLICINE	CLEAN LABEL	LIEVITO NATURALE
S500	✓		✓			
S500 CL	✓		✓		✓	✓
S500 Acti Plus	✓	✓	✓			
S500 Unic	✓	✓	✓	✓		✓
S500 Tolerance	✓		✓	✓		
S500 Fresh	✓	✓	✓	✓		

S500 APPLICAZIONI SPECIALI

S500 CL Soffice	✓	✓	✓		✓	✓
S500 CL Sfoglia	✓		✓		✓	✓

Collegati allo store del tuo TABLET
e scarica la nostra App PURAPP

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - 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