



Master Puratos

# Morgan Clementson

## Lievito Naturale e idee dal mondo

*Tra tradizione e innovazione, tante idee dal mondo  
per rispondere al consumatore di oggi*

  
**Puratos**  
INNOVATION  
EXCELLENCE  
Master

# Softgrain

Grani morbidi arricchiti col gusto unico della fermentazione naturale

Sapore Softgrain è ottenuto dalla macerazione e cottura dei cereali interi in lievito naturale liquido. Questo lungo processo produttivo, brevettato Puratos, origina una pasta di cereali interi morbidi e dal gusto intenso che, aggiunta direttamente all'impasto, dona ai prodotti da forno aspetto e gusto eccellenti. I grani, ancora interi, rimangono teneri e perfettamente masticabili per un'ottima texture del prodotto finito.

## Tutti i vantaggi

Gusto Superiore

Creatività

Aspetto estetico migliore

Pronto all'uso

Freschezza superiore

Ingredienti salutari

Qualità assicurata

## 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**, che contribuisce ad esaltare il gusto unico dei grani germinati.



Puratos lancia quindi **Softgrain Spring Rye** a base di segale germinata infusa in lievito naturale di segale: **benessere ed innovazione** in un unico prodotto!

## 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

NOVITÀ

CON SEGALE GERMINATA

# O-tentic

La storia rivive

## Tutti i vantaggi

Presenza di ingredienti attivi che consentono di riprodurre tutte le caratteristiche del lievito naturale

Flessibile e tollerante ai diversi processi produttivi ed alla tecnologia del freddo positiva (da +4° a +8°)

Freschezza prolungata nel prodotto finito

Gusto unico e caratterizzante

Pani dall'aspetto irresistibile, mollica umida, crosta bella e croccante

Etichetta pulita al 100%

Affiancata dal professor Marco Gobbetti, autorevole voce nel campo della microbiologia del lievito naturale, Puratos ha raccolto e studiato oltre 400 microrganismi di tipo lieviti selvatici e batteri lattici. A partire da questi, sono stati selezionati dei microrganismi molto specifici che, dopo test e prove di cottura, hanno portato alla creazione di O-tentic, un prodotto per panificazione unico, che offre tutti i vantaggi di un lievito naturale attivo, per produrre in modo facile e costante pani dall'inconfondibile gusto autentico.

## O-tentic

### MEDITERRANEO



**Confezione:** Scatola da 10 kg (10 sacchi da 1 kg).

**Dosaggio:** 4% sul peso della farina.

**Conservazione:** 1 anno (imballo originale non aperto).

Ultimo nato della gamma O-tentic è il nuovo **O-tentic Mediterraneo**, a base di lievito naturale italiano, ottenuto da una madre originaria del Nord dell'Italia, mantenuta in vita e rinfrescata ogni giorno dal 1923.

Un profilo aromatico fatto di note fermentate e di cereali, tipico della tradizione italiana.

Focacce, pane, grissini, brioche, croissant e una vasta gamma di prodotti con eccellenti risultati in termini di volume, texture e gusto.

**O-tentic Mediterraneo**, si aggiunge all'**Origin** e al **Durum**.

### O-Tentic Durum

O-tentic Durum, proveniente da fermentazione naturale di semola di grano duro con ceppi provenienti da Altamura. Un profilo aromatico tipico del Sud Italia, caratterizzato da note dolci e di cereali tipiche del grano duro fermentato naturalmente.



### O-Tentic Origin

O-tentic Origin, proveniente da fermentazione naturale di farina di frumento tipica della calda Provenza, regione a Sud-Est della Francia. Un profilo aromatico intenso e complesso tipico delle lunghe fermentazioni.





Il modo più semplice per fare il pane proprio come in Puglia

### Tutti i vantaggi

Pratico da usare: va aggiunta solo acqua, nessun altro ingrediente (no lievito, no sale)

Risultato costante grazie alla selezione degli ingredienti ed alla tecnologia Puratos

Adatto anche alla surgelazione

È possibile caratterizzare ulteriormente il prodotto abbinandolo ad altri prodotti della gamma Puratos

Praticità: il formato 10 kg è adatto anche per piccole produzioni

Dalla ricerca Puratos nasce **O-tentic Tutto Pugliese**, una soluzione attiva e completa di panificazione a base di:

- Farina di semola di grano duro proveniente dal Sud Italia
- Lievito naturale ottenuto da semola di grano duro della Puglia

Ma soprattutto . . . Facile da usare!  
O-tentic Tutto Pugliese è facile da usare perché... **va aggiunta SOLO acqua!**

## O-TENTIC TUTTO PUGLIESE

+



Il risultato finale è un pane unico con:

*Profumo intenso*

*Crosta croccante e ricca*

*Eccellente texture*

*Mollica compatta e gialla*

*Gusto unico*

*Origine degli ingredienti*

*Freschezza prolungata*



**Dosaggio:** 100% completo

**Shelf-life:** 6 mesi

**Confezione:** sacco da 10 kg ATM

**Conservazione:** una volta aperto, il prodotto può essere conservato per massimo una settimana tra 0°C e +7°C

# RICETTA BASE PER PANE TIPO PUGLIESE

O-tentic Tutto Pugliese 1000 g  
Acqua 730 g



<b>Impastare</b>	Impastare O-tentic Tutto Pugliese con 600 g di acqua per 4 minuti a velocità lenta. Far partire la seconda velocità per 9 min., incorporando poco per volta la restante acqua
<b>Temperatura dell' impasto</b>	26-27° C
<b>Riposo</b>	20 min. a 30°C - 75% U.R.
<b>Pezzatura</b>	400g
<b>Puntatura</b>	20 min.
<b>Lievitazione</b>	Porre su un telaio infarinato. Far lievitare per 45-60 minuti in cella a 30°C con 75%U.R. Capovolgere e lasciarlo 10 minuti all'aria aperta cercando di creare un leggero strato di pelle asciutta. Spolverare con farina*
<b>Temperatura di cottura</b>	Infornare con abbondante immissione di vapore in forno statico a 230°C, tempo secondo la pezzatura

\* È possibile ottenere un aspetto diverso senza capovolgere l'impasto, ma semplicemente spolverandolo e incidendo la superficie con dei tagli a croce.

Note:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# TUTTO CAFFÈ

<b>O-tentic Tutto Pugliese</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	750 g
<b>Totale impasto</b>	<b>3210 g</b>
Pezzatura	350 g

<b>O-tentic Tutto Pugliese</b>	<b>1000 g</b>
Caffè	750 g
<b>Totale impasto</b>	<b>3210 g</b>
Pezzatura	350 g

Nota: per questo pane devi fare due impasti separati: uno aggiungendo solo acqua e uno solo caffè



<b>Impastare</b>	6 min. prima velocità +/-6 min. seconda velocità
<b>Temperatura dell' impasto</b>	27°C
<b>Riposo</b>	30 min.
<b>Pezzatura</b>	350 g - 175 g per entrambi
<b>Puntatura</b>	20 min.
<b>Formatura</b>	Formare un filone per ciascuna tipologia di impasto poi unire e torcere a forma di baguette
<b>Lievitazione</b>	60 min. a +/- 28°C - 85% U.R.
<b>Temperatura di cottura</b>	210° C forno statico
<b>Cottura</b>	25 min. +/-

Note:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# TUTTO FRUTTATO

<b>O-tentic Tutto Pugliese</b>	<b>1000 g</b>
Albicocche fresche	150 g
Ficchi secchi	150 g
Acqua	400 g
Topfil mela	300 g
Passionata	200 g
<b>Totale impasto</b>	<b>2200 g</b>
Pezzatura	800 g



<b>Impastare</b>	6 min. prima velocità - 10 min. seconda velocità aggiungendo le inclusioni dopo 8 min.
<b>Temperatura dell' impasto</b>	27° C
<b>Riposo</b>	30 min.
<b>Pezzatura</b>	400g
<b>Puntatura</b>	20 min.
<b>Formatura</b>	Allungare in forma di baguette. Utilizzare uno stampo di cottura in legno rivestito con carta e inserire il pane nello stampo a forma di W
<b>Lievitazione</b>	60 min. a +/- 28°C - 85% U.R.
<b>Decorazione</b>	Infarinare
<b>Temperatura di cottura</b>	210°C forno statico
<b>Cottura</b>	30 min. +/- con emissione di vapore e valvola aperta per ultimi 10 min.

Note:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# TUTTO "ZUPPIERA"

<b>O-tentic Tutto Pugliese</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	640 g
Patate dolci	150 g
Formaggio tipo Cheddar	150 g
Cannella in polvere	3 g
Vaniglia bourbon	2 g
<b>Totale Impasto</b>	<b>1945 g</b>
Pezzatura	150 g



<b>Impastare</b>	8 min. prima velocità - +/- 4 min. seconda velocità aggiungendo le inclusioni dopo 6 min.
<b>Temperatura dell' impasto</b>	27°C
<b>Riposo</b>	30 min.
<b>Pezzatura</b>	150 g
<b>Puntatura</b>	20 min.
<b>Formatura</b>	Spezzare e arrotondare bene. Per la cottura disporre su carta da forno a forma di "zuppiera"
<b>Lievitazione</b>	45min a +/- 28°C - 85% U.R.
<b>Decorazione</b>	Fare una croce sulla parte superiore
<b>Temperatura di cottura</b>	230°C forno statico
<b>Cottura</b>	20 Min +/- con emissione di vapore e valvola aperta per ultimi 2 min.

Note:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





# TUTTO TIGRATO CON POMODORO E BASILICO

<b>O-tentic Tutto Pugliese</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	100 g
Basilico fresco	30 g
Salsa di pomodoro	800 g
<b>Totale impasto</b>	<b>1930 g</b>
Pezzatura	500 g

## TOPPING

<b>O-tentic Tutto Pugliese</b>	<b>175 g</b>
Salsa di pomodoro	300 g



<b>Impastare</b>	10 min. prima velocità - +/-4 min. seconda velocità aggiungendo il basilico alla fine
<b>Temperatura dell' impasto</b>	26°C
<b>Riposo</b>	30 min.
<b>Pezzatura</b>	500 g
<b>Puntatura</b>	20 min.
<b>Formatura</b>	Tagliare pagnotte da 500 g a forma di triangolo. Spennellare il topping tigrato sui pani e infarinare bene
<b>Lievitazione</b>	60 min a +/- 28° C 85% RH
<b>Decorazione</b>	Infarinare
<b>Temperatura di cottura</b>	230°C forno statico
<b>Cottura</b>	28 Min +/-

Nota: Per fare il topping tigrato unire 300 g di salsa di pomodoro con 175 g di O-tentic tutto pugliese per formare una pasta.

Note:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# TUTTO CIPOLLA E SENAPE

## O-tentic Tutto Pugliese 1000 g

Acqua 700 g

Senape con semi 5 g

Miele 15 g

Cipolle disidratate 10 g

**Totale impasto 1730 g**

Pezzatura 700 g



Impastare	4 min. prima velocità - 6 min. seconda velocità
Temperatura dell' impasto	26°C
Riposo	30 min.
Pezzatura	700g
Puntatura	20 min.
Formatura	Arrotondare
Lievitazione	45 a +/- min 28°C - 80% U.R.
Decorazione	Fare incisioni a spirale
Temperatura di cottura	230°C forno statico
Cottura	40 min. con valvola aperta per gli ultimi 5 min.

Note:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# TUTTO "BATARD" MULTIGRAIN

<u>O-tentic Tutto Pugliese</u>	1000 g
Acqua	650 g
<u>Softgrain Multigrain</u>	300 g
<b>Totale impasto</b>	<b>1950 g</b>
Pezzatura	600 g



<b>Impastare</b>	7 min. prima velocità - 8 min. seconda velocità
<b>Temperatura dell' impasto</b>	26°C
<b>Riposo</b>	20 min.
<b>Pezzatura</b>	600g
<b>Puntatura</b>	15 min.
<b>Formatura</b>	Fare un filone ben infarinato (tipo "batard")
<b>Lievitazione</b>	40min. a 28°C - 80% U.R.
<b>Decorazione</b>	Fare due tagli e infarinare
<b>Temperatura di cottura</b>	240/230°C in forno statico
<b>Cottura</b>	35 min. con vapore

Note:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# MyPuratos



## Tutto il mondo Puratos a portata di smartphone

La nostra app mobile MyPuratos è il nuovo modo che abbiamo pensato per essere ancora più vicini a te:

Prodotti, ricette innovative, news social, demo dei maestri che collaborano con noi, eventi etc.. Il mondo Puratos da oggi è finalmente a portata di smartphone ed è disponibile su Google Play e App Store.

Scarica subito MyPuratos!



Download on the  
App Store



ANDROID APP ON

Google play

# Scaricala subito!

[www.puratos.it](http://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](mailto:info@puratos.it)

Seguici su



**Puratos**  
Reliable partners in innovation