

# Tegral Puravita Rusticano

Ricettario



# TEGRAL PURAVITA RUSTICANO

*Gusto, salute e versatilità in un unico prodotto*

## Le nuove proposte

I sostitutivi del pane sono sempre più apprezzati dagli italiani, occupando un peso sempre maggiore nel carrello della spesa, consumati prevalentemente durante la giornata come snack.

I consumatori chiedono sempre più insistentemente prodotti che garantiscono un'alimentazione sana ed equilibrata.

In quest'ottica nascono le nuove proposte realizzate con il mix Tegral Puravita Rusticano:

## Grissini, cracker, piadina e focaccia!

Ma non solo! Grazie al mix Tegral Puravita Rusticano è possibile realizzare anche dei buonissimi **biscotti** per una pausa "dolce" durante la giornata.

## Il mix Tegral Puravita Rusticano

Il mix Tegral Puravita Rusticano contiene il 40% di cereali interi (frumento, avena e miglio) ed il 25% di sale in meno rispetto ai pani standard; il sale presente nel mix iodato.

Contiene inoltre lievito naturale, semi di sesamo, semi di girasole e miele.

Un mix pratico nell'utilizzo ma completo nella composizione che riassume gli elementi essenziali per soddisfare la moderna clientela attratta dal gusto ma anche attenta alla salute



### Tutto ha inizio con il Pane Rusticano...

Il Rusticano è "Il pane buono di natura" dall'originale forma a chiocciola, grazie al quale è possibile differenziarsi dalla concorrenza e conquistare vecchi e nuovi clienti con un prodotto che esaudisce tutti i loro desideri: **modernità e tradizione, estetica e consistenza, bontà e benessere!**

Rusticano ha ottenuto l'accesso al Programma **Guadagnare Salute**, promosso dal **Ministero della Salute** per favorire un'alimentazione a ridotto contenuto di sale.

Per tutte le informazioni visita il sito:  
[www.panerusticano.it](http://www.panerusticano.it)

Seguici su Facebook 

# Cracker

Valori nutrizionali  
per 100 g

GDA (%)

Energia

285kcal

Grassi

2 g

Carboidrati

54 g

Proteine

10 g

Fibre

5 g

Sodio

0,3 g

## Ingredienti

<b>Tegral Puravita Rusticano</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	± 500 g
<b>Lievito fresco Levante</b>	<b>20 g</b>
Olio extravergine di oliva	20 g

## Procedimento

Tempo impasto	5 min. in prima velocità, ±8 min. in seconda.
Temperatura impasto	24°C.
Fermentazione di massa	5 min. a temperatura ambiente.
Pezzatura/preforma	800 g.
Puntatura	Formare la boule e mettere a -18°C per 30 min.
Formatura finale	Passare in sfogliatrice a uno spessore di 1,5 mm mettere sopra la teglia e tagliare con taglia pasta quadrati da misura desiderata.
Fermentazione finale	45 min. a 28°C 75% di u.r.
Decorazione prima della Cottura	Spennellare con olio extra vergine e spargere del sale grosso in superficie.
Temperatura del forno °C	220°C.
Tempo di cottura	Cuocere ± per 15 min. con emissione di vapore.



# Grissini

Valori nutrizionali  
per 100 g

GDA (%)

Energia

303 kcal

Grassi

4 g

Carboidrati

55 g

Proteine

10 g

Fibre

5 g

Sodio

0,3 g

## Ingredienti

**Tegral Puravita Rusticano** 1000 g

Acqua +/- 500 g

Olio extravergine di oliva 40 g

**Lievito fresco Levante** 20 g

## Procedimento

Tempo impasto	5 min. in prima velocità, +/- 8 min. in seconda.
Temperatura impasto	25°C.
Fermentazione di massa	5 min. a temperatura ambiente.
Pezzatura/preforma	500 g.
Puntatura	Formare delle boule e mettere in congelatore a -18°C per 30 min.
Formatura finale	Passare in sfogliatrice e portarlo ad una altezza di 4 mm, tagliare con tagliapasta a strisce ed allungare a mano a forma di grissino, collocare in apposite teglie.
Fermentazione finale	60 min. a 28°C con 75% di u.r.
Temperatura del forno °C	240°C con emissione di vapore.
Tempo di cottura	± 20 min.



# Piadina

Valori nutrizionali  
per 100 g

GDA (%)

Energia

290kcal

Grassi

4 g

Carboidrati

51 g

Proteine

10 g

Fibre

5 g

Sodio

0,3 g

## Ingredienti

**Tegral Puravita Rusticano** 1000 g

Acqua ± 500 g

Olio extravergine di oliva 60 g

**Lievito fresco Levante** 20 g

## Procedimento

Tempo impasto	5 min. in prima velocità, ±8 min. in seconda.
Temperatura impasto	24°C.
Fermentazione di massa	5 min. a temperatura ambiente.
Pezzatura/preforma	200 g.
Puntatura	Formare delle boule e mettere a -18°C per 30 min. passare in frigo a 4°C per 24 ore.
Formatura finale	Passare in sfogliatrice fino ad arrivare a uno spessore di 1,5 mm.
Temperatura del forno °C	270°C con emissione di vapore.
Tempo di cottura	Cuocere per ± 3 min. per lato.



# Focaccia

Valori nutrizionali  
per 100 g

GDA (%)

Energia

308kcal

Grassi

5 g

Carboidrati

55 g

Proteine

10 g

Fibre

5 g

Sodio

0,3 g

## Ingredienti

**Tegral Puravita Rusticano** 1000 g

Acqua +/- 580 g

**Lievito fresco Levante** 20 g

Olio extravergine di oliva 40 g

Olio in superficie 20 g

## Procedimento

Tempo impasto	5 min. in prima velocità, ± 8 min. in seconda.
Temperatura impasto	25°C.
Fermentazione di massa	5 min. a temperatura ambiente.
Pezzatura/preforma	1400 g.
Formatura finale	Spianare in teglia 60x40 cm fino a coprirla tutta. Spennellare con olio extravergine d'oliva in superficie.
Fermentazione finale	45 min. in cella a 28°C con 75% di u.r.
Decorazione prima della Cottura	Spargere del sale grosso in superficie.
Temperatura del forno °C	220°C con leggera emissione di vapore.
Tempo di cottura	20 min.



# Biscotto

Valori nutrizionali  
per 100 g

Energia

447 kcal

Grassi

18 g

Carboidrati

60 g

Proteine

10 g

Fibre

5 g

Sodio

0,4 g

GDA (%)

## Ingredienti

<b>Tegral Puravita Rusticano</b>	<b>1000 g</b>
<b>Mimetic</b>	<b>500 g</b>
Zucchero di canna	250 g
Uova	160 g

## Procedimento

Impasto	Mettere, in planetaria attrezzata di spatola, Tegral Puravita Rusticano e Mimetic. Girare fino a formare un sablé, aggiungere lo zucchero e alla fine le uova.
Formatura finale	Passare in sfogliatrice ad uno spessore di 5 mm. Tagliare con un coppa pasta della misura desiderata e disporre su teglie con carta da forno.
Temperatura del forno °C	200°C.
Tempo di cottura	Cuocere ± per 15 min.

### MIMETIC

Mimetic è la prima materia grassa di nuova generazione per croissant, danesi, pasta sfoglia ma anche frolla di qualità superiore. Sviluppato grazie al know-how Puratos, Mimetic è un prodotto estremamente innovativo perché contiene LIEVITO NATURALE. Questo, lavorando in sinergia con l'accurata selezione degli altri ingredienti, garantisce risultati di qualità superiore, unendo la grande lavorabilità della margarina con gli eccellenti risultati del burro, senza alcun cambiamento in termini di ricetta o processo di lavorazione.



## INGREDIENTI DEL MIX TEGRAL PURAVITA RUSTICANO

Farina integrale di frumento – farina di frumento - fiocchi di frumento - fiocchi di frumento maltati – glutine di frumento - semi di girasole – fiocchi di avena - lievito naturale di frumento – sale - semi di sesamo - semi di miglio – miele in polvere -farina di malto tostato\* - antiossidante: acido ascorbico (E300) - enzimi\*

\*Contiene frumento, orzo

Conservare in ambiente asciutto (UR: max. 65%) e ad una temperatura massima di +25°C.

Richiudere accuratamente la confezione dopo l'impiego.



[www.puratos.it](http://www.puratos.it)

Puratos Italia S.p.A. - 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)

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation