

# *Pão Macio* **Smart**

*A solução para a sua produção diária!*



## *Puratos*

A **Puratos** é um grupo internacional com vasta experiência e com uma gama completa de produtos com qualidade e inovação nos setores de panificação, confeitaria e chocolate.

Os nossos produtos e serviços estão disponíveis em mais de 100 países em todo o mundo e, em muitos casos, com produção local.

Queremos ser o seu parceiro para inovação em qualquer ponto do globo, ajudando-o a fornecer alimentos nutritivos e saborosos.

## *O Pão que encanta*

O Pão é um alimento básico e fundamental, que carrega muita história. Pode ser recriado todos os dias pelas mãos de profissionais habilidosos, a partir de ingredientes selecionados.

Por isso, a **Puratos** investe consistentemente em pesquisa e tecnologia para que você tenha as melhores soluções, através dos nossos produtos, e consiga encantar seus clientes com pães das mais variadas formas, aromas envolventes e sabores inesquecíveis!





# Conceito Smart!

Traz a qualidade de sempre, mas agora para produtos de **ALTO GIRO!**



## O que é o Pão Macio **SMART?**

Chegou a nova solução para o seu negócio. Mistura para pães macios de alto giro perfeitamente equilibrada para sua produção diária.

Receitas sempre frescas e fofinhas até o último dia do shelf-life.

Experimente nas versões **Tegral** e **Easy 20%**!

*Tudo que sua **CRIATIVIDADE** desejar em pães macios!*

**CONCENTRADO**

**20%**



### Aplicações

**Perfeito para:** Pão de Hambúrguer, Pão Hot Dog, Pão de Forma, Pão Doce, Pão Sovado, Pão de Leite, Bisnaguinhas, Salgados Assados e Muito Mais!



### Vantagens do **SMART Pão Macio!**

**Pré-mistura equilibrada:** Não precisa adicionar ingredientes;

**Padronização** das receitas;

Menos ingredientes para pesar é igual a **+ lucro** e **- prejuízo**;

Uma massa para **vários** pães;

**Maciez** e **frescor** garantidos graças à **Tecnologia Soft'r\***

\*Blend de enzimas e emulsificantes exclusivos Puratos.

Produto	Cód. Produto	Formato	Embalagem	Validade	Cód. Barras	Cx. Embarque	NCM
Easy Smart Pão Macio 20%	4008346	Filme	CX 5 x 2 kg	6 meses	5410687113378	15410687113375	1901.20.00
Tegral Smart Pão Macio	4008347	Caixa	CX 10 kg	6 meses	-	5410687113361	1901.20.00

# Pão de Forma

## Receita

### Ingredientes

	EASY 20%	TEGRAL 100%
SMART PÃO MACIO	2 kg	10 kg
Farinha de trigo	10 kg	0 kg
Água gelada	6 L	5 L
Fermento biológico fresco	360 g	300 g
Obs: Se preferir usar o fermento seco instantâneo:	120 g	100 g

### Modo de preparo

- Bater os ingredientes (exceto fermento) na masseira em velocidade lenta por 5 minutos.
- Passar para a velocidade rápida, adicionar o fermento e bater até obter uma massa lisa e elástica (ponto de véu).
- Dividir a massa em peças de 400 g cada (temperatura da massa 28°C).

### Modelagem

- Modelar e colocar em formas untadas.
- Fermentar por 2h30 aproximadamente em câmara fermentadora.

### Assamento

- Assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 150°C por aproximadamente 25 minutos.



### Rendimento

45 unidades de 360 g aproximadamente.

Quantidade por porção de 50 g (2 fatias)		
Valor energético 112 Kcal = 468 kJ 6% VD*	Carboidratos 24 g 8% VD*	Proteínas 4,4 g 6% VD*
Gorduras totais 0,7 g 1% VD*	Gorduras saturadas 0 g 0% VD*	Gorduras trans 0 g **% VD*
Colesterol 0 mg **% VD*	Fibra alimentar 3,5 g 14% VD*	Sódio 32 mg 1% VD*

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecido.

# Hambúrguer e Hot Dog

## Receita

### Ingredientes

	EASY 20%	TEGRAL 100%
SMART PÃO MACIO	2 kg	10 kg
Farinha de trigo	10 kg	0 kg
Água gelada	5,7 L	4,8 L
Fermento biológico fresco	360 g	300 g
Obs: Se preferir usar o fermento seco instantâneo:	120 g	100 g

### Modo de preparo

- Bater os ingredientes (exceto fermento) na masseira em velocidade lenta por 5 minutos.
- Passar para a velocidade rápida, adicionar o fermento e bater até obter uma massa lisa e elástica (ponto de véu).
- Dividir a massa em peças de 70 g (temperatura da massa 28°C).

### Modelagem

- Hambúrguer: Modelar e colocar em formas untadas.
- Hot Dog: Passar em modeladora e colocar em formas untadas.
- Fermentar por 2h30 aproximadamente em câmara fermentadora.

### Assamento

- Assar em forno lastro a 200°C ou forno turbo a 180°C por aproximadamente 12 minutos.



### Rendimento

258 unidades de 60 g aproximadamente.

#### Quantidade por porção de 60 g (1 unidade)

Valor energético 136 Kcal = 568 kJ 7% VD*	Carboidratos 29 g 10% VD*	Proteínas 5,3 g 7% VD*
Gorduras totais 0,8 g 1% VD*	Gorduras saturadas 0 g 0% VD*	Gorduras trans 0 g **% VD*
Colesterol 0 mg **% VD*	Fibra alimentar 4,3 g 17% VD*	Sódio 39 mg 2% VD*

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecido.

# Pão Sovado

## Receita

### Ingredientes

	EASY 20%	TEGRAL 100%
SMART PÃO MACIO	2 kg	10 kg
Farinha de trigo	10 kg	0 kg
Água gelada	4,6 L	3,9 L
Fermento biológico fresco	360 g	300 g
Obs: Se preferir usar o fermento seco instantâneo:	120 g	100 g

### Modo de preparo

- Bater os ingredientes (exceto fermento) na masseira em velocidade lenta por 5 minutos.
- Passar para a velocidade rápida, adicionar o fermento e bater até obter uma massa lisa e elástica (ponto de véu) (temperatura da massa 28°C).

### Modelagem

- Modelar em formato rocambolo, cortar peças de 60 g aproximadamente, e pressionar 3 peças uma a outra.
- Colocar em assadeiras untadas e fermentar por 2 h30 aproximadamente em câmara fermentadora.

**DICA!** Borrifar SUNSET GLAZE, e dar corte fundo de ponta a ponta.

### Assamento

- Assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 150°C por aproximadamente 22 minutos.



### Rendimento

94 unidades de 160 g aproximadamente.

Quantidade por porção de 50 g (1 fatia)		
Valor energético 121 Kcal = 506 kJ 6% VD*	Carboidratos 26 g 9% VD*	Proteínas 4,7 g 6% VD*
Gorduras totais 0,7 g 1% VD*	Gorduras saturadas 0 g 0% VD*	Gorduras trans 0 g ***% VD*
Colesterol 0 mg ***% VD*	Fibra alimentar 3,8 g 15% VD*	Sódio 35 mg 1% VD*

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecido.

# Bisnaguinha

## Receita

### Ingredientes

	EASY 20%	TEGRAL 100%
SMART PÃO MACIO	2 kg	10 kg
Farinha de trigo	10 kg	0 kg
Água gelada	5,5 L	4,6 L
Fermento biológico fresco	360 g	300 g
Obs: Se preferir usar o fermento seco instantâneo:	120 g	100 g

### Modo de preparo

- Bater os ingredientes (exceto fermento) na masseira em velocidade lenta por 5 minutos.
- Passar para a velocidade rápida, adicionar o fermento e bater até obter uma massa lisa e elástica (ponto de véu).
- Dividir a massa em peças de 40 g cada (temperatura da massa 28°C).

### Modelagem

- Passar em modeladora formato filãozinho, colocar em forma untada.
- Fermentar por 2 h aproximadamente em câmara fermentadora.

**DICA!** Borrifar SUNSET GLAZE

### Assamento

- Assar em forno lastro a 200°C ou forno turbo a 180°C por aproximadamente 12 minutos, dependendo do tamanho das peças.



### Rendimento

447 unidades de 30 g aproximadamente.

#### Quantidade por porção de 50 g (1 ½ unidade)

Valor energético 115 Kcal = 481 kJ 6% VD*	Carboidratos 24 g 8% VD*	Proteínas 4,5 g 6% VD*
Gorduras totais 0,7 g 1% VD*	Gorduras saturadas 0 g 0% VD*	Gorduras trans 0 g **% VD*
Colesterol 0 mg **% VD*	Fibra alimentar 3,6 g 14% VD*	Sódio 33 mg 1% VD*

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecido.

# Pão Doce

## Receita

### Ingredientes

	EASY 20%	TEGRAL 100%
SMART PÃO MACIO	2 kg	10 kg
Farinha de trigo	10 kg	0 kg
Água gelada	5,5 L	4,6 L
Fermento biológico fresco	360 g	300 g
Obs: Se preferir usar o fermento seco instantâneo:	120 g	120 g

### Modo de preparo

- Bater os ingredientes (exceto fermento) na masseira em velocidade lenta por 5 minutos.
- Passar para a velocidade rápida, adicionar o fermento e bater até obter uma massa lisa e elástica (ponto de véu).
- Dividir a massa em peças de 50 g (temperatura da massa 28°C).

### Modelagem

- Dividir as peças, modelar no formato desejado e colocar em forma untada.
- Fermentar por 2h aproximadamente em câmara fermentadora.

**DICA!** Usar recheios forneáveis da linha CREMFIL e CPT Finesse. Borrifar SUNSET GLAZE.

### Assamento

- Assar em forno lastro a 200°C ou forno turbo a 180°C por aproximadamente 15 minutos, dependendo do tamanho das peças.



### Rendimento

357 unidades de 70 g aproximadamente.

#### Quantidade por porção de 70 g (1 unidade)

Valor energético 161 Kcal = 481 kJ 8% VD*	Carboidratos 34 g 11% VD*	Proteínas 6,3 g 8% VD*
Gorduras totais 0,9 g 2% VD*	Gorduras saturadas 0 g 0% VD*	Gorduras trans 0 g **% VD*
Colesterol 0 mg **% VD*	Fibra alimentar 5,1 g 20% VD*	Sódio 46 mg 2% VD*

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecido.



# Semi-folhado de Costela

## Receita

### Ingredientes

	EASY 20%	TEGRAL 100%
SMART PÃO MACIO	600 g	3 kg
Farinha de trigo	3 kg	0 kg
Água gelada	1,6 L	1,4 L
Fermento biológico fresco	72 g	60 g
Obs: Se preferir usar o fermento seco instantâneo:	24 g	20 g

FOLHADO	Margarina folhada	1,596 kg
---------	-------------------	----------

### Modo de preparo

- Bater os ingredientes (exceto fermento) na masseira em velocidade lenta por 5 min.
- Passar para a velocidade rápida, adicionar o fermento e bater até obter uma massa lisa e elástica (ponto de véu).
- Descansar a massa sob refrigeração por 20 minutos (temperatura da massa 24°C).

### Folhagem

- Abrir a massa e colocar a margarina em um terço da massa, dar três dobras de 3, descansando com intervalo de 20 minutos por cada folhagem.

### Modelagem

- Abrir a massa em uma espessura de 3 mm, modelar em formato desejado e colocar em assadeiras.
- Fermentar por 1h aproximadamente em câmara fermentadora.

**DICA!** Pincelar SUNSET GLAZE.

### Assamento

- Assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 150°C por aproximadamente 25 minutos.



### Dicas de modelagens:

Croissant, Catarina doces e salgadas, Danish, Roscas doces e salgadas, Trouxinhas doces, etc...

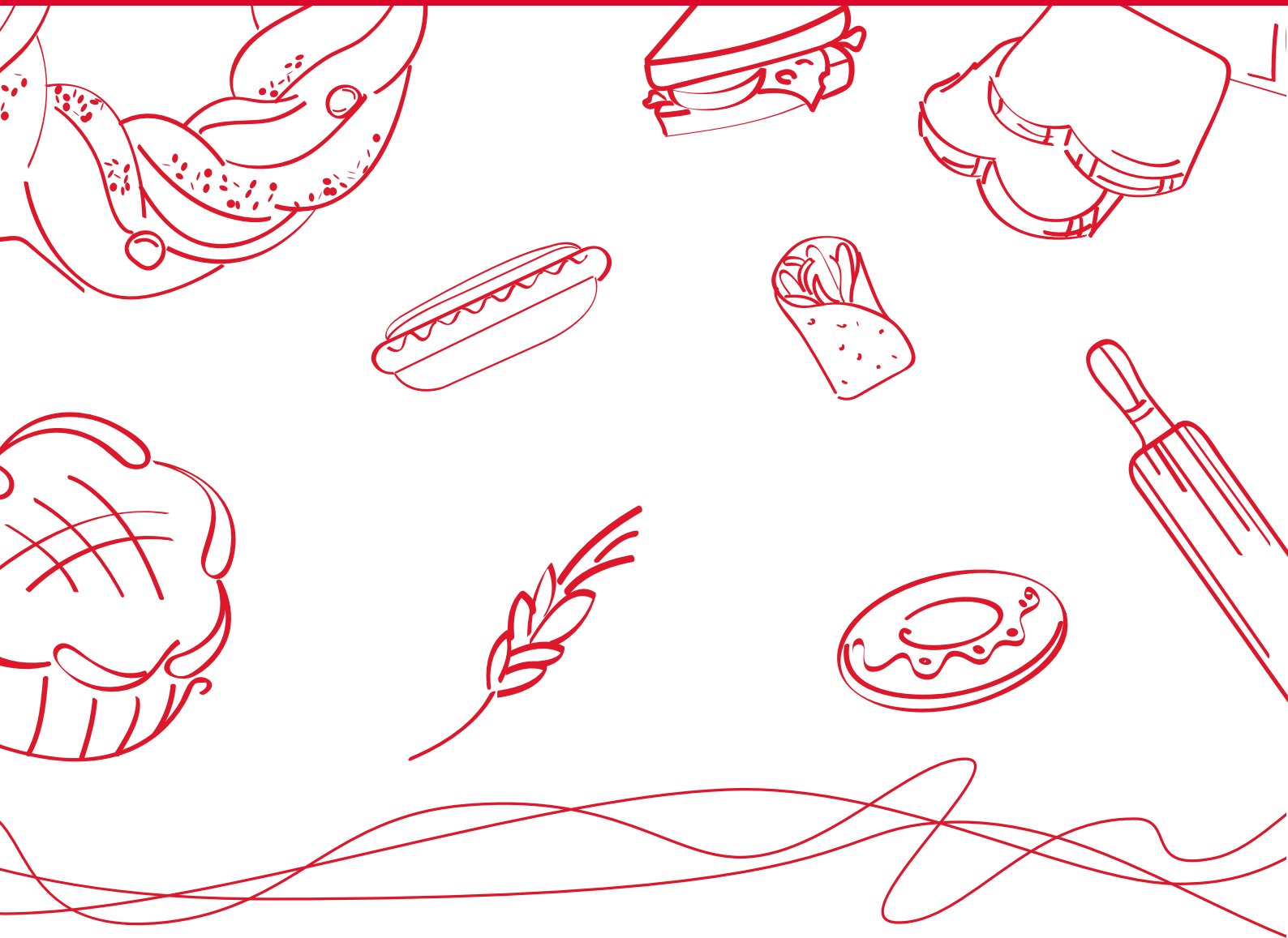
### Rendimento

55 unidades de aproximadamente 100 g.

#### Quantidade por porção de 50 g (1/2 unidade)

Valor energético 172 Kcal = 719 kJ 9% VD*	Carboidratos 19 g 6% VD*	Proteínas 3,4 g 5% VD*
Gorduras totais 9,7 g 18% VD*	Gorduras saturadas 4,8 g 22% VD*	Gorduras trans 0 g **% VD*
Colesterol 0 mg **% VD*	Fibra alimentar 2,8 g 11% VD*	Sódio 106 mg 4% VD*

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecido.



SAC 0800-771-7872

faleconosco@puratos.com | www.puratos.com.br

 facebook/puratos.brasil |  puratos.brasil |  @PuratosBrasil

  
**Puratos**  
*O seu parceiro para a inovação*