

Пуравіта
Голд

Пуравіта



Health 



100% зручно Завжди корисно

Лінійка **Пуравіта від Пуратос** складається із різних видів мультизернового хліба з доданою цінністю. Весь хліб у цьому асортименті містить як мінімум стільки ж клітковини, як і цільнозерновий хліб, не містить лактози і має додаткові корисні для здоров'я властивості.

Новинка в
асортименті!

Пуравіта Голд

ПУРАВІТА ГОЛД

Суха суміш для виробництва зернових хлібобулочних виробів з приємним пряним ароматом, насиченим смаком та гарним об'ємом.

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ:

- Унікальна комбінація борошна з пророщеного жита та пшеничної закваски;
- Надає виробам незвичного смаку з помірно солодким післясмаком та пряним ароматом пажитника;
- Волога й ароматна м'якушка у готових виробів;
- Універсальна у застосуванні

Рекомендоване дозування:

25 % суміші, 75% борошна

Технічна інформація:

Зберігання : не більше +25 °С

Термін зберігання: 12 місяців

Упаковка: 15 кг мішок



✓ БОРОШНО З ПРОРОЩЕНОГО ЖИТА

✓ ПАЖИТНИК (ФЕНУГРЕК) МЕЛЕНИЙ

✓ НАТУРАЛЬНА ПШЕНИЧНА ЗАКВАСКА

✓ НАСІННЯ ЛЬОНУ ТА СОНЯШНИКА



**Пуравіта Голд:
рекомендовані рецептури**

ХЛІБ ЗОЛОТЕ ПОЛЕ



FEEL FREE
TO TASTE

big bang
bakers



ХЛІБ ЗОЛОТЕ ПОЛЕ

ІНГРЕДІЄНТИ

	%	г
Заварювання на 2.5-3 години		
Борошно житнє обдирне	10	100
Вода 100 °C	30	300
Тісто		
Борошно пшеничне	65	650
Пуравіта Голд	25	250
Дріжджі	2,5	25
Сіль кухонна	2	20
Цукор-пісок	6	60
Вода (±)	30	300
Всього тіста		1705

ЗАМІС

Заміс	4 хвилини на 1 швидкості - 12 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	26-27°C
Бродіння	60 хвилин
Розділка	500 г
Попередня вистійка	15-20 хвилин

ФОРМОВКА

Формавка	Сформувати та декорувати виріб борошном або зерновим декором ГрейнДизайн
Фінальна вистійка	50-60 хвилин, при температурі 34 C, вологості 75-80%

ВИПІКАННЯ

Температура	235-210 °C - подова піч
Час випічки	30-35 хвилин, з парозволоженням

БАГЕТ СМАЧНИЙ ЖИВЕЦЬ



БАГЕТ СМАЧНИЙ ЖИВЕЦЬ

ІНГРЕДІЄНТИ

	%	г
Пшеничне борошно	75	750
Пуравіта Голд	25	250
О-Тентік Оріджин	4	40
Вода (±)	75	750
Сіль кухонна	2	20
Всього тіста		1810

ЗАМІС

Заміс	4 хвилини на 1 швидкості - 9 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	26-27°C
Бродіння	50-60 хвилин
Розділка	250 г
Попередня вистійка	15-20 хвилин

ФОРМОВКА

Формавка	Сформувати виріб у формі багету, покласти на тканину
Фінальна вистійка	60-70 хвилин, при температурі 34 С, вологості 75-80%

ВИПІКАННЯ

Температура	235 - 220 °С- подова піч, з пароволоженням
Час випічки	20-22 хвилини



ХЛІБ ТОСТОВИЙ ПАРОСТОК





ХЛІБ ТОСТОВИЙ ПАРОСТОК

ІНГРЕДІЄНТИ	%	г
Пшеничне борошно	75	750
Пуравіта Голд	25	250
Дріжджі	3,5	35
Сіль кухонна	2	20
Цукор-пісок	4	40
Олія рослинна рафінована	4	40
Софт'р Преміум	0,5	5
Вода (±)	64	640
Всього тіста		1780

ЗАМІС

Заміс	4 хвилини на 1 швидкості - 9 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	26-27°C
Бродіння	без бродіння
Розділка	570 г
Попередня вистійка	10 хвилин

ФОРМОВКА

Формавка	Сформувати виріб у вигляді батону, покласти в тостову форму без кришки
Фінальна вистійка	60-70 хвилин, при температурі 34 С, вологості 75-80%

ВИПІКАННЯ

Температура	210 - 190 °С- ротаційна піч, з парозволоженням
Час випічки	25-28 хвилини

ПАЛЯНИЦЯ ЗМЕЛЕНИЙ РОСТОК



ПАЛЯНИЦЯ ЗМЕЛЕНИЙ РОСТОК

ІНГРЕДІЄНТИ

	%	г
Пшеничне борошно	80	800
Пуравіта Голд	20	200
Дріжджі	3,5	35
Сіль кухонна	1,8	18
Цукор-пісок	5	50
Маргарин Арісто Пане	5	50
Вода (±)	62	620
Всього тіста		1773

ЗАМІС

Заміс	4 хвилини на 1 швидкості - 9 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	27-28°C
Бродіння	30-40 хвилин
Розділка	440 г
Попередня вистійка	15-20 хвилин

ФОРМОВКА

Формавка	Сформувати виріб у вигляді паляниці або батону, покласти в форму з лози
Фінальна вистійка	60-70 хвилин, при температурі 34 С, вологості 75-80%

ВИПІКАННЯ

Температура	210 - 190 °С- ротаційна піч, з пароволоженням
Час випічки	20-22 хвилини



ХЛІБ ЖИВЕ ЗЕРНО (заварний)





ХЛІБ ЖИВЕ ЗЕРНО (заварний)

ІНГРЕДІЄНТИ

	%	г
Заварювання на 2.5-3 години		
Борошно житнє обдирне	20	200
Вода 100 °C	60	600
Тісто		
Борошно пшеничне	45	450
Борошно житнє обдирне	10	100
Пуравіта Голд	25	250
Дріжджі	2,5	25
Сіль кухонна	2,4	24
Закваска рідка Пурасаур	1	10
Цукор-пісок	7	70
Гуарова камідь	1	10
Вода (±)	36	360
Всього тіста		2099

ЗАМІС

Заміс	4 хвилини на 1 швидкості - 12 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	26-27°C
Бродіння	40 хвилин
Розділка	470 г

ФОРМОВКА

Формавка	Сформувати та декорувати виріб борошном або зерновим декором ГрейнДизайн
Фінальна вистійка	50-60 хвилин, при температурі 34 C, вологості 75-80%

ВИПІКАННЯ

Температура	230-200 °C - конвекційна або ротаційна піч
Час випічки	30-35 хвилин, з парозволоженням



puratos

Food Innovation for Good