

Naturpan[®] Rustik

O Pão à moda d'Antigamente

100% Natural



Naturpan® Rustik

Sem aditivos, com massa fermentada natural, para o fabrico de pão rústico.



- ✓ *O Sabor e Aroma inconfundível do pão à moda Antiga*
- ✓ *Miolo mais elástico e resistente*
- ✓ *Côdea estaladiça*
- ✓ *Mantém a frescura durante mais tempo*



Naturpan® Rustik é composto por ingredientes 100% naturais: farinhas, sementes, flocos, malte e isco de centeio (massa fermentada natural), que originam um excelente pão e realçam o sabor.

A sua equilibrada composição, associada a hidratações e processos fermentativos variáveis, permite obter os mais diversos pães desde as bolas ou cacetinhos às unidades com 2 ou 3 kg que podem ser comercializadas a peso, **à moda d'Antigamente!**

Naturpan® Rustik *Pão à moda d'Antigamente*



Vantagens que o **Naturpan® Rustik** oferece ao Panificador:

- Fácil de produzir: **Naturpan® Rustik** + Levedura + Água
- Hidratação variável: entre 70% e 90% de água
- Com massa fermentada natural (isco desidratado): permite uniformizar e reduzir o tempo de estanca
- Economia no tempo de fabrico
- Rotulagem simples de pão 100% natural, sem números “E”.



A **Credin** é uma empresa integrada no grupo nórdico **Orkla Food Ingredients**, com vários centros de pesquisa e desenvolvimento em tecnologia de panificação, que se dedicam a criar propostas diferenciadoras para si e para o seu negócio.

Os produtos da gama **Naturpan®**, possibilitam o fabrico de pão “Clean Label”, indo ao encontro das necessidades dos consumidores de hoje.



Naturpan® Rustik

Pão à moda d'Antigamente

Aplicação:

Naturpan® Rustik é um produto completo, sem aditivos, que se destina ao fabrico artesanal de vários tipos de pães rústicos.

A hidratação pode variar entre 70% a 90%.

Produz vários tipos de Pães: Bolas, Cacetinhos, Chapatas, Baguetes, Pão redondo ou alongado e Pão grande.



Receita:

Ingredientes

Naturpan® Rustik	1 kg	15 kg	100 %
Levedura Seca Credin Padaria	± 7 g	± 100 g	± 0,7 %
ou Levedura Fresca	± 20 g	± 300 g	± 2 %
Água	± 700 g	± 10,5 kg	± 70 %
	a ± 900 g	a ± 13,5 kg	a ± 90 %

Procedimento:

- Iniciar a amassadura com ± 65% de água e adicionar a restante em banhos, de acordo com o tipo de pão.
- Tempo de amassadura: ± 15 min. (Amassadeira Espiral) ou ± 20 min. (Amass. Garfos).
- O tempo de amassadura é maior para as massas mais hidratadas. Temperatura final massa: ± 24 °C.
- Estancar (descansar): ± 60 min a ± 120 minutos.
- Dividir, Pesar, Enrolar e Tender. Levedar: ± 15 a ± 20 minutos (30 °C / 70% Humidade).
- Enfornar: ± 230 °C / ± 240 °C, com vapor ao enfornar.
- Após 10 minutos, descair para ± 190 °C / ± 200 °C, consoante o peso das unidades.

Tempos de Cozedura:

- **Cacetinhos e Bolas** ± 100 g; **Chapata** ± 100 g a ± 150 g: ± 20 min a ± 25 min.
- **Baguetes** ± 350 g a ± 400 g: ± 25 min a ± 30 min.
- **Bola** ou **Cacete Rústicos** ± 400 g a ± 500 g: ± 30 min a ± 35 min.
- **Pão Grande** ± 2,5 a ± 3 kg: ± 75 min a ± 90 min.

