

# O-tentic

Чудові хліба... неймовірні сніки



O-tentic - це активний пекарський інгредієнт заснований на **заквасці**, який надає хлібу особливий смак і текстуру, ідентичні тим що досягаються при тривалому бродінні. Він дозволить Вам **створити асортимент чудових хлібів** які мають неповторний характер, використовуючи всього кілька інгредієнтів і витративши зовсім небагато часу.

Puratos запрошує Вас **відкрити** наші найкращі рецепти снєків для будь-якого часу дня. Ми створили три різних типи хлібних снєків, кожен з окремого виду тіста, які при додаванні різних інгредієнтів дозволяють створювати величезну кількість рецептів найсмачніших закусок.

О-тентіс це унікальне рішення Puratos для створення безлічі хлібів найвищої якості.



**Puratos**  
Надіймі партнери в інноваціях



# O-tentic

# Bread Muffin

## Хлібний Мафін

Хлібні Мафіни O-tentic - це чудові маленькі хлібці у вигляді мафінів для гарних, смачних та зручних снєків для перекусу. Вони й справді:

- Легкі у вживанні, завдяки розміру порції, яка поміщається на долоні.
- Смачні та здорові, завдяки відсутності жирів та цукру у цих малих, спечених в духовці хлібцях.
- На будь який смак, завдяки безмежній кількості варіантів можливих інгредієнтів:
  - Солодкі: наприклад “Журавлинна Насолода” - приготовлений з сушеною клюквою, білим бельгійським шоколадом та горішками пекан.
  - Солоні: наприклад “Середземноморський” - приготований з в'яленими помідорами, сиром моцарелла і свіжим базиліком.

## ЗАГАЛЬНИЙ РЕЦЕПТ

### Інгредієнти

Борошно пшеничне	100 %
Вода	69 %
Сіль	1.7 %
O-tentic Durum	4 %

### Поради та хитрості

Для отримання ідеальних надрізів на готовому виробі, їх необхідно наносити на трохи підсушену поверхню тестових заготовок.

### Метод роботи:

Двохшвидкісний тістоміс	7 хв. на 1 <sup>ш</sup> швидк. - 6 хв. на 2 <sup>ш</sup> швидк.
Температура тіста	28 °C
Бродіння	15 хв. при кімнатній температурі
Зважування	Розділ + округлення 110г
Додання начинок	Додати та змішувати 2 хв. на 1 <sup>ш</sup> швидк.
Попередня вистійка	15 хв. при кімнатній температурі
Формовка	Обприскати форму спреєм Puratos Spraylix, та покласти тісто у форму
Кінцева вистійка	30 хв. 32°C, при 78% вологості повітря
Надрізи	Зробити хрестоподібний надріз на верхній частині булочки
Підготовка перед випічкою	Дати відпочити 5 хв.
Температура печі, °C	230° C
Час випічки	18 хв.



# O-tentic

## Bread Muffin Журавлинна Насолода

Загальний рецепт

Інгредієнти:

приготуйте тісто як  
показано на сторінці 5

Наповнення до ваги борошна

Журавлина	12 %
Горіхи пекан	12 %
Belcolade Selection Білий	15 %



O-tentic

## Bread Muffin Середземноморський

### Загальний рецепт

Інгредієнти:

приготуйте тісто як  
показано на сторінці 5

### Наповнення до ваги борошна

Моцарелла	12 %
В'ялені помідори	10 %
Свіжий базилік	0.5 %

Хлібний Мафін



O-tentic

Загальний рецепт

Інгредієнти:

приготуйте тісто як  
показано на сторінці 5

## Bread Muffin Мюслі

Наповнення до ваги борошна

Курага	8 %
Родзинки	8 %
Суміш горіхів (мигдаль, фундук, кешью)	7 %
Насіння соняшника	3 %
Гарбузове насіння	3 %
Мед	3 %





O-tentic

Загальний рецепт

Інгредієнти:

приготуйте тісто як  
показано на сторінці 5

## Bread Muffin

Морква, Курка,  
Розмарин

Наповнення до ваги борошна

Морква (терта) 10 %

Курка (варена) 10 %

Свіжий розмарин (дуже  
дрібно нарізаний) 0.5 %

Хлібний Мафін



# O-tentic Focaccia al metro

## Фокачча аль метро

### Поради та хитрості

Розімніть тісто пальцями, але так щоб не видавити все повітря; випарьте трохи до і після вирівнювання. Перед додаванням наповнювачів у Фокачча, осушіть тісто, в іншому випадку Фокаччо стане м'яким і вологим і втратить свій апетитний хруст.

Фокачча аль Метро: що означає ця назва? У цій страві, метр традиційного італійського коржу Фокачча ідеально підходить для створення **снеків та закусок до ланчу** на будь який смак. Просто нарежте Фокачча на дрібні шматочки, які можуть бути подані окремо.

### ЗАГАЛЬНИЙ РЕЦЕПТ

#### Інгредієнти

Борошно пшеничне	100 %
O-tentic Durum	4 %
Вода	65 %
Оливкова олія	5 %
Сіль	2.2%

#### Метод роботи

Двошвидкісний тістоміс	повільно на 1 <sup>ш</sup> швидк., швидко на 2 <sup>ш</sup> швидк.
Температура тіста	26 °C
Бродіння	10 - 15 хв.
Зважування	800г
Попередня вистійка	5 - 10 хв.
Формовка	Заготівку у вигляді буханця слід змастити оливковою олією та покласти у закритий бокс
Кінцева вистійка	при + 5°C, мінімум 6 годин
Підготовка перед випічкою	Розрівняти руками та додати топінг
Температура печі, °C	270-300°C
Час випічки	10-15 хв.



# O-tentic

## Focaccia al Metro із Моцареллою

### Загальний рецепт

Інгредієнти:

приготуйте тісто як  
показано на сторінці 11

### Топпінг

Томати

Моцарелла

Чорні оливки

Базилік

Чебрець

Оливкова олія



# O-tentic

## Загальний рецепт

Інгредієнти:

приготуйте тісто як  
показано на сторінці 11

# Focaccia al Metro Вегітаріанська

## Топпінг

Томати

Зелений перець

Червона цибуля

Зелені оливки

Гриби

Оливкова олія

Приправа: морська сіль, перець,  
орегано



# O-tentic

## Загальний рецепт

Інгредієнти:

приготуйте тісто як  
показано на сторінці 11

## Фосассія ал Метро із Пікантною Салями

### Топпінг

Салями

---

Брокколі

---

Моцарелла

---

Оливкова олія



# O-tentic

## Focaccia al Metro Дари Моря

Загальний рецепт

Інгредієнти:

приготуйте тісто як  
показано на сторінці 11

Топпінг

Креветки

Зелена цибуля

Гриби

Мелений перець

В'ялені помідори

Оливкова олія

Фокачча аль Метро





# O-tentic Flat Bread

## Плоский хліб

Ідея плоских хлібців має дуже довгу історію. Вона сходить до стародавнього Єгипту; з тих пір як люди дізнались, як молоти зерна, змішувати борошно з водою і запікати на багатті - існував плоский хліб.

Плоский хліб **один з найстаріших прикладів** продукту який є основою для різноманітних наповнювачів. Різні типи плоских хлібців можна знайти **по усьому світу** в різних формах и видах що змінюються завдяки використанню різних типів інгредієнтів.

Популярні смакові поєднання відтворені у зручному вигляді плоского хлібця ідеально підходять для того щоб **захопити з собою вранці** чи **поснідати на ходу**.

## ЗАГАЛЬНИЙ РЕЦЕПТ

### Інгредієнти

Мука	100 %
Вода	62 %
Масло канולי / Соева олія	3 %
Сіль	2 %
Цукор	2 %
<b>O-tentic Durum</b>	<b>4 %</b>

### Поради та хитрості

Подбайте, щоб продукт не мав борошна знизу, бо воно буде горіти. Коржі можна змастити оливковою олією ще раз після випічки щоб зберегти м'якість і донести приємний аромат оливкової олії.

### Метод роботи

Двошвидкісний тістоміс	Зміна часу змішування: довго на 1 <sup>ш</sup> швидкості та трохи на 2 <sup>ш</sup> (для "короткого укусу") або менше на 1 <sup>ш</sup> швидкості та довше на 2 <sup>ш</sup> швидк.
Температура тіста	28 °C - 30°C
Бродіння	20 - 30 хв. при кімнатній температурі
Формовка	Поступово розрівняти лист до товщини 3 мм. Нарізати на шматочки зручної форми за допомогою ножа для піци і злегка присипати шматочки борошном.
Кінцева вистійка	20 хв. при 30°C / 85% ВП
Підготовка перед випічкою	Змастити маслом по смаку та легко прикрасити.
Температура печі, °C	290°C
Час випічки	1 - 3 хв.



# O-tentic

## Flat Bread із сиром Фета

Загальний рецепт

Інгредієнти:

приготуйте тісто як  
показано на сторінці 17

Поради до подачі

---

Кубики Фета

---

Нарізані зелені оливки

---

Цибуля

---

Шматочки томатів Черрі

---

Каперси

---

Орегано, базилік, баклажани

---

Оливкова олія



# O-tentic

## Загальний рецепт

Інгредієнти:

приготуйте тісто як  
показано на сторінці 17

# Flat Bread Карпаччо

## Поради до подачі

Карпаччо

---

Сушені томати

---

Огірки

---

Сир пармезан

---

Зелена цибуля

---

Приправа для салату

---

Оливкова олія



O-tentic

## Flat Bread Журавлина Пекан

Загальний рецепт

Інгредієнти:

приготуйте тісто як  
показано на сторінці 17

Наповнення до ваги борошна

Сушена журавлина	20 %
Шматочки горіха Пекан	15 %
Пластівці білого шоколаду <b>Chocolante</b>	20 %



# O-tentic

## Flat Bread Паприка

Загальний рецепт

Наповнення до ваги борошна

Інгредієнти:

приготуйте тісто як  
показано на сторінці 17

Зелена, червона, жовта паприка 20 %



# O-tentic

## Flat Bread Sapore Multigrain Лосось

### Інгредієнти

Борошно	100 %
Вода (дуже тепла)	62 %
Рапсова/Соева олія	3 %
Сіль	2 %
Цукор	2 %
Sapore Softgrain Multigrain	40 %
O-tentic Durum	4 %
Підсмажений кунжут	5 %
Зневоднена цибуля	3 %

### Метод роботи

Інгредієнти:  
приготуйте тісто як  
показано на сторінці  
17 використовуючи ці  
інгредієнти

### Поради до подачі

Водяний крес
Огірок
Лосось
Лимон, соус и оливкова олія
Кріп



# O-tentic Flat Bread Saporo Multigrain Крестьянский

## Інгредієнти

Вода (дуже тепла)	62 %
Рапсова/Соева олія	3 %
Сіль	2 %
Цукор	2 %
Saporo Softgrain Multigrain	40 %
O-tentic Durum	4 %
Підсмажений кунжут	5 %
Зневоднена цибуля	3 %

## Метод роботи

Інгредієнти:  
приготуйте тісто як  
показано на сторінці  
17 використовуючи ці  
інгредієнти

## Поради до подачі

Чорізо і в'ялена шинка

Чорний і білий виноград

Нарізаний цикорій

Волоський горіх

Оливкова олія і лимонний сік



Більше рецептів, порад та хитрощів і додаткову інформації  
Ви можете дізнатись у представника Puratos у Вашому регіоні,  
або на сайті:

[www.puratos.com.ua](http://www.puratos.com.ua)

ТОВ "Пуратос Україна"  
Поштова адреса: 67660, Одеська обл., Біляївський р-н,  
с. Холодна Балка, вул. Леніна, 85б  
Т: +38 (0482) 30-35-52  
Ф: +38 (0482) 30-35-58  
E-mail: [office@puratos.com.ua](mailto:office@puratos.com.ua)

**Puratos**  
Надіймі партнери в інноваціях