

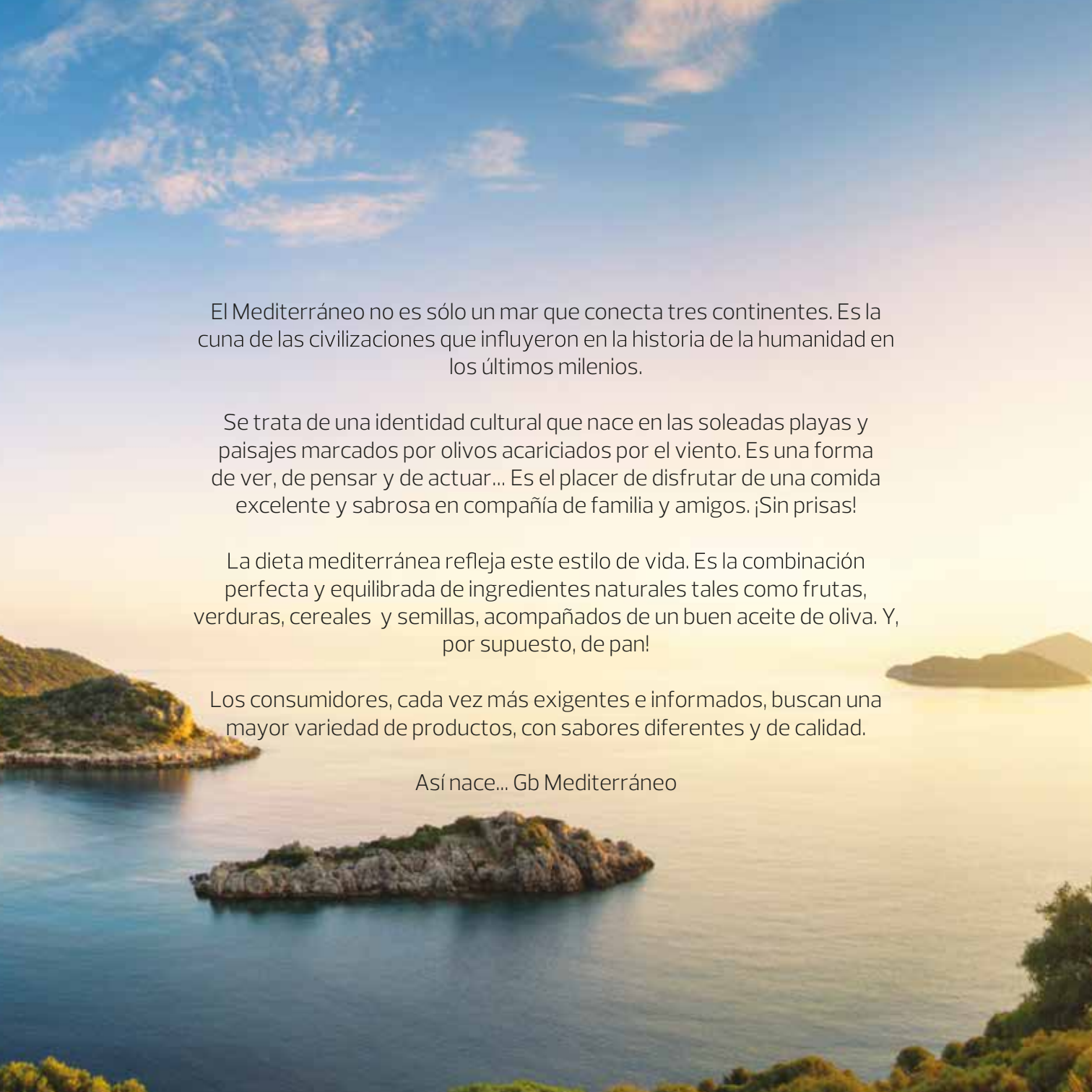


Gb Mediterráneo

La mezcla perfecta entre el sabor y la cultura



AB | MAURI



El Mediterráneo no es sólo un mar que conecta tres continentes. Es la cuna de las civilizaciones que influyeron en la historia de la humanidad en los últimos milenios.

Se trata de una identidad cultural que nace en las soleadas playas y paisajes marcados por olivos acariciados por el viento. Es una forma de ver, de pensar y de actuar... Es el placer de disfrutar de una comida excelente y sabrosa en compañía de familia y amigos. ¡Sin prisas!

La dieta mediterránea refleja este estilo de vida. Es la combinación perfecta y equilibrada de ingredientes naturales tales como frutas, verduras, cereales y semillas, acompañados de un buen aceite de oliva. Y, por supuesto, de pan!

Los consumidores, cada vez más exigentes e informados, buscan una mayor variedad de productos, con sabores diferentes y de calidad.

Así nace... Gb Mediterráneo

Gb Mediterráneo

Descubra la mezcla perfecta entre el sabor y la cultura

Mix para la elaboración de pan especial con aceite de oliva virgen extra, tomate, cebolla, aceitunas y orégano.

Es el producto ideal para la preparación de panes con:

- Sabor típicamente mediterráneo, equilibrado y agradable al paladar.
- Aroma distinto y exquisito.
- Buen volumen.
- Corteza muy crujiente.
- Excelente estructura de la miga, de color dorado intenso, donde se aprecia el contraste entre los diferentes ingredientes.



Es un producto muy tolerante, adecuado para todo tipo de procesos y con buen desarrollo en el horno.

Admite gran absorción de agua y permite múltiples aplicaciones, tanto de panadería como de bollería.



PAN MEDITERRÁNEO

La mejor manera de acompañar una deliciosa comida.
Sólo o aderezado con un buen aceite de oliva
y algunos granos de sal

Receta

Ingredientes	Cantidad (Kg)
Agua	6,000
Gb Mediterráneo	5,000
Harina de media fuerza	5,000
Levadura fresca AB Mauri	0,300

Proceso de Elaboración

1. Amasar todos los ingredientes durante aproximadamente 2 minutos a velocidad lenta y después 10 – 15 minutos a velocidad rápida.
2. Dejar reposar 15 – 20 minutos.
3. Pesar y formar piezas.
4. Fermentar 45 – 60 minutos.
5. Espolvorear con harina y practicar cortes a las piezas.
6. Hornear a 230°C durante 25 – 35 minutos para piezas grandes.
Para piezas más pequeñas, hornear a 250°C durante 10 – 15 minutos, con vapor al inicio del horneado.



PAN MEDITERRÁNEO CON CEREALES

El verdadero sabor del Mediterráneo en un pan dorado y crujiente.
Una variedad sorprendente e innovadora.

Receta

Ingredientes	Cantidad (Kg)
Agua	6,500
Gb Mediterráneo	5,000
Harina de media fuerza	5,000
Gb Mix 5 Semillas	2,000
Levadura fresca AB Mauri	0,300

Proceso de Elaboración

1. Amasar todos los ingredientes durante aproximadamente 2 minutos a velocidad lenta y después 10 – 15 minutos a velocidad rápida.
2. Dejar reposar 15 – 20 minutos.
3. Pesar y formar piezas.
4. Fermentar 45 – 60 minutos.
5. Espolvorear con harina y practicar cortes a las piezas.
6. Hornear a 230°C durante 25 – 35 minutos para piezas grandes.
Para piezas más pequeñas, hornear a 250°C durante 10 – 15 minutos, con vapor al inicio del horneado.



GRISINES MEDITERRÁNEOS

Un, dos, tres... lo difícil es dejar de comer grisines!
Haga sus aperitivos más apetitosos con estos grisines mediterráneos. Ideales para acompañar con jamón, queso o simplemente con un chorrito de aceite.

Receta

Ingredientes	Cantidad (Kg)
Gb Mediterráneo	5,000
Harina de media fuerza	5,000
Agua	4,500
Aceite	0,500
Levadura fresca AB Mauri	0,300

Proceso de Elaboración

1. Amasar todos los ingredientes durante aproximadamente 2 minutos a velocidad lenta y después 10 – 15 minutos a velocidad rápida.
2. Pesar y formar piezas.
3. Colocar en latas onduladas especiales para grisines.
4. Fermentar 25 – 30 minutos.
5. Hornear a 180°C durante 15 – 20 minutos, según tamaño de las piezas.



SNACK MEDITERRÁNEO

Pequeños snacks dorados.

Ideales para una pausa, a cualquier hora, en cualquier lugar.

Receta

Ingredientes	Cantidad (Kg)
Gb Mediterráneo	5,000
Harina de media fuerza	5,000
Agua	4,500
Aceite	0,500
Levadura fresca AB Mauri	0,300
Gb 5 Semillas	s/c

Proceso de Elaboración

1. Amasar todos los ingredientes durante aproximadamente 2 minutos a velocidad lenta y después 10 – 15 minutos a velocidad rápida.
2. Dejar reposar 5 minutos.
3. Laminar la masa hasta unos 5 mm de altura.
4. Cortar en rectángulos de 3x2 cm.
5. Decorar con semillas, si se desea.
6. Fermentar 25 – 30 minutos.
7. Hornear a 180°C, durante 15 – 20 minutos.



MERIENDA MEDITERRÁNEA

Para degustar en las tardes soleadas de verano...
Perfecta para una pausa, con la verdadera esencia del Mediterráneo.

Receta

Ingredientes	Cantidad (Kg)
Gb Mediterráneo	5,000
Harina de media fuerza	5,000
Agua	5,000
Margarina para hojaldre	5,000
Mantequilla	1,500
Gb Mix 5 Semillas	s/c

Proceso de Elaboración

1. Amasar todos los ingredientes, excepto la margarina para hojaldre, durante aproximadamente 2 minutos a velocidad lenta y después 10 – 15 minutos a velocidad rápida.
2. Dejar reposar 10 minutos.
3. Incorporar la margarina para hojaldre. Realizar un pliegue doble y tres pliegues sencillos.
4. Dejar reposar entre pliegue y pliegue si es necesario.
5. Cortar y formar piezas con el peso deseado.
6. Pintar con huevo y decorar con Gb Mix 5 Semillas.
7. Hornear a 220°C durante 15 – 20 minutos.



VOL-AU-VENT MEDITERRÁNEO

Sorprenda a sus invitados con esta receta innovadora.
Combina bien con todo... deje volar su imaginación sin límites!

Receta elaborada por el Chef de Cocina de la Universidad de Chile

Receta

Ingredientes	Cantidad (Kg)
Gb Mediterráneo	5,000
Harina de media fuerza	5,000
Agua	5,000
Margarina para hojaldre	5,000
Mantequilla sin sal	1,500

Proceso de Elaboración

1. Amasar todos los ingredientes, excepto la margarina para masas laminadas, durante aproximadamente 2 minutos a velocidad lenta y después 10 – 15 minutos a velocidad rápida.
2. Dejar reposar 10 minutos.
3. Incorporar la margarina para hojaldre. Realizar un pliegue doble y tres pliegues sencillos.
4. Dejar reposar entre pliegue y pliegue si es necesario;
5. Cortar piezas y formar los vol-au-vent.
6. Pintar con huevo.
7. Hornear a 220°C, durante 15 – 20 minutos.

MEDITERRÁNEO ES UNA FORMA DE ENTENDER LA VIDA. ES EL
PLACER DE COMPARTIR COMIDAS, CELEBRACIONES Y
TRADICIONES, CON SIGLOS DE HISTORIA, QUE HACEN DE ESTE
ESTILO DE VIDA ALGO APASIONANTE.

LA VIDA SE SABOREA MÁS LENTAMENTE, SE DISFRUTA DE LA
TRANQUILIDAD Y DE LOS MOMENTOS ANIMADOS, DE LOS PASEOS
EN BICICLETA, DEL BULLICIO EN LAS CALLES CUANDO SE PONE EL
SOL. DETALLES SIMPLES. PEQUEÑOS DETALLES QUE HACEN DEL
ESTILO MEDITERRÁNEO ALGO GRANDE.

AB | MAURI

C/ Levadura, 5
14710 Villarrubia - Córdoba
Tel. 902 360 677 - 957 327 001
pedidos@abmauri.com | www.abmauri.es