

Rustipan Soft

El Rústico más Tierno



RUSTIPAN SOFT

Lo mejor del pan clásico artesano y la conservación y ternura del pan envasado.

*Máxima ternura . Larga conse
vación . Aroma intenso . Facil
de usar . Múltiples aplicaciones*

TENDENCIAS DE MERCADO

El estilo de vida de hoy en día con la incorporación de la mujer al trabajo, los nuevos modelos de familia, la escasez de tiempo para las compras diarias, la priorización del ocio y el aumento por lo práctico, han modificado los hábitos de compra y surgen nuevas oportunidades como solución a estos cambios.

AB MAURI lanza un innovador producto que amplía su gama de panes especiales :RUSTIPAN SOFT Este lanzamiento esta pensado para que toda la familia disponga del pan ideal para acompañar comidas y cenas con un producto de la mayor calidad y siempre manteniendo la ternura.

AB MAURI ha seguido su línea más innovadora con este lanzamiento, reuniendo lo mejor del pan clásico artesano y la ternura y textura del pan envasado. Por un lado Rustipan Soft asegura una vida más larga al elaborado, permitiendo múltiples usos y por otro, mantiene el aspecto, el sabor y la textura del pan tradicional.

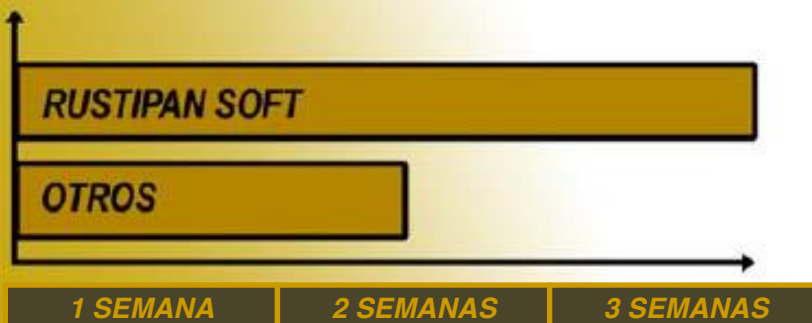
CARACTERISTICAS

- Apto para elaboración de todo tipo de panes rústicos (barras, barrote, panecillos, redondos, chapatas, vienas, etc..).
- Máxima blandura en pan envasado. (Aprox. 3 semanas)
- Aroma intenso y agradable potenciado después del tostado.
- Incluye conservante.
- Apto para ser usado con harina floja.
- Fácil de preparar y usar.
- Permite ser congelado.

DOSIS DE APLICACION

10 %

MAYOR FRESCURA Y TERNURA



**¡RUSTIPAN SOFT
ASEGURA UNA
VIDA MÁS LARGA
AL ELABORADO!**

BARROTE RÚSTICO

Harina media fuerza.....0,900 kg
RUSTIPAN SOFT.....0,100 kg
 Agua 0,530 kg
 Levadura fresca....0,030-0,050 kg



Amasar hasta obtener una masa homogénea y elástica. Reposo en bloque 15'.
 Pesar piezas de 400grs, embolar y reposar 15' más.
 Formar barras y fermentar hasta doblar su volumen.
 Decorar con harina y cortar en diagonal.
Hornear con vapor y horno fuerte hasta obtener panes dorados. (15-20 min. aprox.)
 Enfriar 60' en lugar limpio y seco, cortar rebanadas (opcional) y embolsar.

PANECILLOS RÚSTICOS

Harina media fuerza.....0,900 kg
RUSTIPAN SOFT.....0,100 kg
 Agua 0,530 kg
 Levadura fresca....0,030-0,050 kg



Amasar hasta obtener una masa homogénea y elástica. Reposo en bloque 15'.
 Pesar piezas de 120 grs, y formar barritas alargadas y reposar 15' más.
 Laminar hasta 1,5-2 cm.
 Fermentar hasta doblar su volumen.
 Decorar con harina y hacer un corte central o multicorte en diagonal.
Hornear con vapor y horno fuerte hasta obtener panes dorados. (10-12 min. aprox.)
 Enfriar 30' en lugar limpio y seco y embolsar.

PAN DE PAYÉS

Harina media fuerza.....0,900 kg
RUSTIPAN SOFT.....0,100 kg
 Agua 0,530 kg
 Levadura fresca....0,030-0,050 kg



Amasar hasta obtener una masa homogénea y elástica. Reposo en bloque 15'.
 Pesar piezas de 600 grs, bolear y reposar 15'.
 Marcar piezas con varios formatos y dejar fermentar con la marca o "ligada" boca abajo hasta doblar su volumen. Girar las piezas boca arriba y hornear con poco vapor y horno medio-fuerte, abrir tiro 5' finales, hasta obtener panes dorados (25-30 min.)
 Enfriar 60' en lugar limpio y seco, cortar rebanadas (opcional) y embolsar.

CHAPATA

Harina fuerza.....0,900 kg
RUSTIPAN SOFT.....0,100 kg
 ROGAMALT.....0,005 kg
 Agua 0,650 kg
 Levadura fresca....0,030-0,050 kg



Amasar hasta obtener una masa homogénea y elástica. Reposo en bloque 60'.
 Estirar y hacer una manita homogénea de 1,5 cm de grosor sin desgastar.
 Cortar piezas cuadradas o rectangulares y fermentar 60 min. más.
Hornear con poco vapor y horno medio-fuerte hasta obtener panes dorados. (20-25 min. aprox.) Enfriar 60' en lugar limpio y seco, cortar rebanadas (opcional) y embolsar.

BARROTE RÚSTICO CON CEREALES

Harina fuerza.....0,700 kg
 COMBICORN.....0,200 kg
RUSTIPAN SOFT.....0,100 kg
 Agua 0,550 kg
 Levadura fresca....0,030-0,050 kg



Amasar hasta obtener una masa homogénea y elástica. Reposo en bloque 15'.
 Pesar piezas de 400grs, embolar y reposar 15' más. Formar barras y fermentar hasta doblar su volumen.
 Decorar con harina y cortar en diagonal.
Hornear con vapor y horno fuerte hasta obtener panes dorados. (15-20 min. aprox.)
 Enfriar 60' en lugar limpio y seco, cortar rebanadas (opcional) y embolsar.

PANECILLO RÚSTICO INTEGRAL

Harina fuerza.....0,800 kg
 FIBRA TOTAL.....0,100 kg
RUSTIPAN SOFT.....0,100 kg
 Agua 0,550 kg
 Levadura fresca....0,030-0,050 kg



Amasar hasta obtener una masa homogénea y elástica. Reposo en bloque 15'.
 Pesar piezas de 120 grs, y formar barritas alargadas y reposar 15' más.
 Laminar hasta 1,5-2 cm. Fermentar hasta doblar su volumen. Decorar con harina y hacer un corte central.
Hornear con vapor y horno fuerte hasta obtener panes dorados. (10-12 min. aprox.)
 Enfriar 30' en lugar limpio y seco y embolsar.

AB | MAURI

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

*Máxima ternura . Larga conse
vación . Aroma intenso . Facil
de usar . Múltiples aplicaciones*