

FUNNY

BREAD CAN BE FUN

mixes

AB | MAURI



Os consumidores estão à procura de produtos autênticos e diferenciadores.

As alterações de hábitos e as novas necessidades impostas pelos tempos actuais fazem com que os compradores mudem e solicitem outros produtos e outras experiências de compra.

Não é apenas vender, mas criar momentos em que os consumidores se possam divertir.

É por isso que a AB Mauri quer fazer parte dessas experiências, aliar-se à diversão, oferecendo produtos diferentes que respondem às tendências actuais do consumidor, sob o lema:

“O Pão também pode ser divertido e cheio de cor!”

FUNNY MIXES – UMA EXPERIÊNCIA AO ALCANDE DAS SUAS MÃOS

Uma paleta de cores e experiência de sabores ... é o que a nossa gama de Funny Mixes lhe oferece.

A beterraba, a abóbora e grão-de-bico são divertidos!!!

Os nossos mixes de beterraba, abóbora e grão-de-bico vão lhe permitir descobrir uma panóplia interminável de aplicações, já que são produtos muito versáteis, com a capacidade de oferecerem uma experiência sensorial diferente, a cada tipologia de cliente.

Cada vez mais os consumidores são conscientes da qualidade dos alimentos que consomem, e estão à procura de produtos sem conservantes artificiais, sem aditivos e mais saudáveis. Os produtos sem ingredientes “E” geram mais confiança e são percebidos como artigos de valor acrescentado. A nossa gama Funny Mixes adequa-se perfeitamente às necessidades actuais e é a resposta perfeita para as necessidades e demandas actuais dos consumidores.

Não nos podemos esquecer que vivemos num mundo global, onde estamos cada vez mais digitalizados e onde a expressão “boca a boca” mudou, já que os consumidores partilham as suas experiências nas redes sociais e a tendência “*foodie*” está a tornar-se cada vez mais relevante. A nossa gama Funny Mixes adapta-se totalmente a este movimento, pela sua cor, sabor e múltiplas possibilidades ... as criações são infinitas e o limite é marcado por si!



Beterraba

Características Funny Mix Beterraba



Elaborado com farinha de beterraba e sementes de sésamo pretas.



As sementes de sésamo e as especiarias complementam o sabor da beterraba, conferindo um sabor distinto e único.



Sabor original.



Massa extensível e estável, com boa absorção de água, que permite uma excelente manipulação.



Pães com bom volume e cêdea crocante.



Cor da cêdea e do miolo características da beterraba.



Admite processos de pré-cozido e congelação.



Produto bastante tolerante e versátil.



Permite a adição de coberturas.



Múltiplas possibilidades de decoração.





Abóbora

Características Funny Mix Abóbora



Elaborado com farinha de abóbora e sementes de abóbora.



A abóbora, juntamente com as especiarias, conferem ao pão um sabor e aroma agradáveis e únicos.



Boa absorção de água.



Pães com bom volume e cêdea crocante.



Cores da cêdea e do miolo características da abóbora.



Produto bastante tolerante e versátil.



Admite processos de pré-cozido e congelação.



Permite a adição de coberturas.



Aplicação



50%





Grão-de-bico

— Características Funny Mix Grão-de-bico —



Elaborado com farinha de grão-de-bico, sementes de sésamo e espinafres.



Miolo de cor canela igual à matéria-prima, a cor do grão-de-bico.



Sabor e aroma agradáveis, fruto da combinação de ingredientes e especiarias naturais.



Massa extensível e estável, com boa absorção de água, que permite uma excelente manipulação.



Pães com bom volume e cêdea crocante.



Cores da cêdea e do miolo características do grão-de-bico.



Admite processos de pré-cozido e congelação.



Permite a adição de coberturas.







RECEITAS

Beterraba

Pãezinhos com beterraba envoltos em sementes
de sésamo

Pão de hambúrguer e Cachorro

Croissant

Bolachas

Abóbora

Bolinhas com abóbora cobertas de sementes
de abóbora

Pão Abóbora

Pão de Forma

Chapata Rústica

Muffins

Grão-de-Bico

Pãezinhos com grão-de-bico

Grissini

Pão Pita

Wrap

Merenda

Pãezinhos com beterraba envoltos em sementes de sésamo

Ingredientes

Farinha T.65
FUNNY MIX BETERRABA
Água
Levedura Fresca AB MAURI:
Sementes Sésamo Branco/Preto
Farinha 100% Centeio

Quantidade

1 kg
1 kg
1,2 l
30 g
q.b.
q.b.

Processo de Elaboração

- 1 Amassar todos os ingredientes durante 2 minutos em primeira velocidade e depois 8 a 10 minutos em segunda velocidade;
- 2 Deixar repousar durante 5 minutos;
- 3 Pesar unidades com o tamanho pretendido;
- 4 Tender nos formatos desejados;
- 5 Fermentar entre 60 a 90 minutos;
- 6 Cozer em forno forte a cerca de 230°C com muito vapor ao início, entre 15 a 20 minutos.



Pão de hambúrguer



Cachorro

Ingredientes

Farinha T.65	1 kg
FUNNY MIX BETERRABA	1 kg
Água	1,2 l
Levedura Fresca AB MAURI	50 g
Açúcar	40 g
Margarina	80 g
Sementes Sésamo Branco	q.b.
Sementes Sésamo Preto	q.b.

Quantidade

Processo de Elaboração

- 1 Incorporar todos os ingredientes na amassadora, à exceção da levedura (que se adiciona a meio da amassadura);
- 2 Amassar até obter uma massa fina e elástica;
- 3 Cortar empelos de 2.400 g, dividir em 30 unidades;
- 4 Enrolar, colocar em tabuleiros e decorar;
- 5 Fermentar entre 60 a 90 minutos;
- 6 Cozer a 240°C com vapor durante aproximadamente 12 minutos.

Croissant



Processo de Elaboração

Ingredientes

Farinha T.55
FUNNY MIX BETERRABA
Açúcar
Água
Levedura Fresca AB MAURI
Margarina Massas
Margarina Folhados
Gb Mix 5 Sementes

Quantidade

1 kg
1 kg
200 g
1 l
60 g
400 g
1 kg
q.b.

- 1 Amassar todos os ingredientes, excepto a margarina folhados, durante 2 minutos em primeira velocidade e depois, 10 a 15 minutos em segunda velocidade;
- 2 Deixar repousar durante 10 minutos;
- 3 Aplicar a margarina folhados dando uma volta livre e uma volta completa. Esticar até 2/3 mm;
- 4 Cortar e formar em croissants com o peso desejado;
- 5 Levedar entre 90 a 120 minutos;
- 6 Pintar com ovo e cobrir com o **Gb Mix 5 Sementes**;
- 7 Cozer a 220°C durante 15 a 20 minutos.

Bolachas



Ingredientes

Farinha T.55
FUNNY MIX BETERRABA
Água
Impulsor
Margarina Massas
Açúcar
Ovos

Quantidade

1 kg
1 kg
0,5 l
60 g
200 g
600 g
300 g

Processo de Elaboração

- 1 Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea;
- 2 Estender a massa com um rolo até conseguir uma espessura de 2 mm aproximadamente;
- 3 Cortar com marcador consoante a forma desejada;
- 4 Moldar as peças;
- 5 Cozer a 170°C até obter uma cor ótima.

Bolinhas com abóbora cobertas de sementes de abóbora

Ingredientes

Farinha T.65	1 kg
FUNNY MIX ABÓBORA	1 kg
Água	1,28 l
Levedura Fresca AB MAURI	40 g
Sementes de Abóbora	q.b.

Quantidade

Processo de Elaboração

- 1 Amassar todos os ingredientes durante 2 minutos em primeira velocidade e depois, 8 a 10 minutos em segunda velocidade;
- 2 Deixar repousar durante 10 minutos;
- 3 Pesar unidades e tender nos formatos desejados;
- 4 Fermentar entre 60 a 90 minutos;
- 5 Cozer em forno forte a cerca de 230°C com muito vapor ao início, entre 15 a 20 minutos.

Pão Abóbora



Ingredientes

Ingredientes	Quantidade
Farinha T.65	1 kg
FUNNY MIX ABÓBORA	1 kg
Água	0,6 l
Levedura Fresca AB MAURI	40 g
Açúcar	400 g
Ovos	300 g
Manteiga	340 g

Processo de Elaboração

- 1 Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea;
- 2 Deixar descansar durante 20 minutos;
- 3 Cortar e moldar de acordo com a forma desejada;
- 4 Fermentar até duplicar o volume;
- 5 Cozer a 180°C durante cerca de 20 minutos.

Pão de Forma



Ingredientes

Ingredientes	Quantidade
Farinha T.65	1 kg
FUNNY MIX ABÓBORA	1 kg
Água	1,2 l
Levedura Fresca AB MAURI	50 g
Margarina Massas	100 g

Processo de Elaboração

- 1 Amassar todos os ingredientes durante 2 minutos em primeira velocidade e depois 10 a 15 minutos em segunda velocidade;
- 2 Deixar repousar durante 10 minutos;
- 3 Pesar unidades, tender as formas e colocar nas latas;
- 4 Fermentar cerca de 90 minutos;
- 5 Cozer em forno médio entre 25 a 30 minutos com vapor no início.

Chapata Rústica



Processo de Elaboração

- 1 Amassar até obter uma massa fina e elástica;
- 2 Repousar durante 60 minutos;
- 3 Esticar a massa cuidadosamente e formar um rectângulo;
- 4 Cortar peças rectangulares (40x15 cm) e polvilhar com farinha de centeio;
- 5 Fermentar 20 minutos;
- 6 Cozer a temperatura média com pouco vapor. Abrir o respiro no final da cozedura.

Ingredientes

Farinha T.65
FUNNY MIX ABÓBORA
Água
Levedura Fresca AB MAURI
Farinha 100% Centeio

Quantidade

1 kg
1 kg
1,5 l
40 g
q.b.

Muffins com cenoura ralada



Ingredientes

Farinha T.55
FUNNY MIX ABÓBORA
Água
Ovos
Açúcar
Óleo
Impulsor
Cenoura ralada

Quantidade

1 kg
1 kg
0,54 l
800 g
600 g
600 g
60 g
q.b.

Processo de Elaboração

- 1 Pesar juntamente todos os ingredientes (primeiro os líquidos);
- 2 Misturar em velocidade lenta e depois mais 3 minutos em velocidade rápida;
- 3 Cozer entre 190-200 °C em função do tamanho das peças.

Pãezinhos com grão-de-bico



Processo de Elaboração

- 1 Amassar todos os ingredientes durante 2 minutos em primeira velocidade e depois 8 a 10 minutos em segunda velocidade;
- 2 Deixar repousar durante 5 minutos;
- 3 Pesar unidades e tender nos formatos desejados;
- 4 Fermentar entre 60 a 90 minutos;
- 5 Cozer em forno forte a cerca de 230°C com muito vapor ao início, entre 15 a 20 minutos.

Ingredientes

Ingredientes	Quantidade
Farinha T.65	1 kg
FUNNY MIX GRÃO-DE-BICO	1 kg
Água	1,14 l
Levedura Fresca AB MAURI	40 g

Grissini



Processo de Elaboração

- 1 Amassar todos os ingredientes durante 2 minutos em primeira velocidade, e depois 10 a 15 minutos em segunda velocidade;
- 2 Pesar e cortar no formato desejado;
- 3 Colocar em tabuleiros canelados;
- 4 Fermentar entre 25 a 30 minutos;
- 5 Cozer a 150°C durante 5 a 10 minutos.

Ingredientes

Ingredientes	Quantidade
Farinha T.65	1 kg
FUNNY MIX GRÃO-DE-BICO	1 kg
Água	1 l
Levedura Fresca AB MAURI	40 g
Azeite	120 g

Pão Pita



Processo de Elaboração

- 1 Incorporar todos os ingredientes na amassadora, à exceção da levedura (que se adiciona a meio da amassadura);
- 2 Amassar até obter uma massa fina e elástica;
- 3 Cortar peças de 80g;
- 4 Enrolar;
- 5 Repousar em estanca até duplicar o seu volume;
- 6 Esticar as peças até obter meio centímetro de espessura aproximadamente;
- 7 Fermentar a temperatura ambiente durante 15 minutos;
- 8 Cozer a 250°C sem vapor durante 6 minutos aproximadamente.

Ingredientes

Ingredientes	Quantidade
Farinha T.65	1 kg
FUNNY MIX GRÃO-DE-BICO	1 kg
Água	1,3l
Levedura Fresca AB MAURI	40 g

Wrap



Processo de Elaboração

- 1 Amassar todos os ingredientes da massa durante 4 minutos em primeira velocidade e depois 4 minutos em velocidade rápida;
- 2 Laminar a massa com 2 mm de espessura;
- 3 Colocar num tabuleiro;
- 4 Deixar repousar entre 10 a 15 minutos;
- 5 Picar a massa;
- 6 Cozer a 220°C durante 5 a 6 minutos;
- 7 Depois de frio colocar o recheio pretendido.

Ingredientes

Ingredientes	Quantidade
Farinha T.65	1 kg
FUNNY MIX GRÃO-DE-BICO	1 kg
Água	0,96 l
Levedura Fresca AB MAURI	40 g
Açúcar	40 g
Azeite	100 g
Softplus	10 g

Merenda



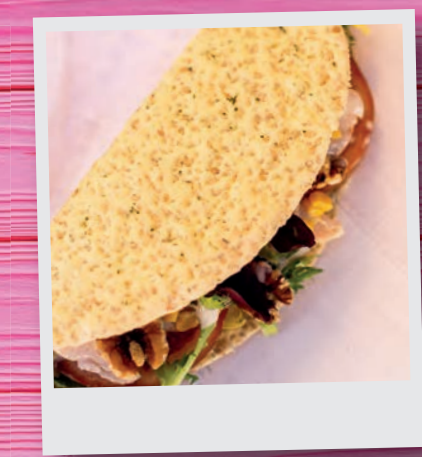
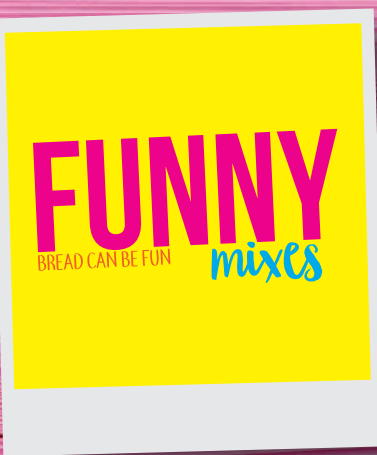
Processo de Elaboração

- 1 Amassar todos os ingredientes, excepto a margarina folhados, durante 2 minutos em primeira velocidade e depois 10 a 15 minutos em segunda velocidade;
- 2 Deixar repousar durante 10 minutos;
- 3 Aplicar a margarina folhados, dando duas voltas livre;
- 4 Deixar repousar durante 15 minutos;
- 5 Aplicar duas voltas livre e uma em livro;
- 6 Cortar e formar em Merenda, com o peso desejado;
- 7 Pintar com ovo e cobrir **Gb 5 Sementes**.
- 8 Cozer a 220°C. durante 15 a 20 minutos.
- 9 Servir com queijo e presunto.

Ingredientes

Ingredientes	Quantidade
Farinha T.65	1 kg
FUNNY MIX GRÃO-DE-BICO	1 kg
Água	1 l
Manteiga sem sal	240 g
Margarina Folhados	1 kg
Gb 5 Sementes	q.b.
queijo	q.b.
presunto	q.b.







We know baking!

Av. Salvador Allende, 99 - 2770-157 Paço de Arcos | Portugal | Tel. 214 258 800 | geral@abmauri.com

www.abmauri.pt

