



Ciabatta, *amore mio*



Ciabatta vibe

Ciabatta este un sortiment de pâine albă, italiană, creată relativ recent, în 1982, de către brutarul Arnaldo Cavallari în orașul Adria, din regiunea Veneto, Italia.

Cavallari a dezvoltat această rețetă ca răspuns la popularitatea baghetei franceze, dorind să propună o alternativă italiană pentru sandvișuri.

În scurt timp, ciabatta a devenit populară nu doar în Italia, ci și în alte țări. În 1985, a fost introdusă în Marea Britanie de către Marks & Spencer, iar în 1987 a ajuns și în Statele Unite.

Ciabatta înseamnă papuc în italiană, referindu-se la forma sa plată și ovală.

De ce e Ciabatta specială?

Ciabatta se distinge prin textura sa aerată, cu găuri mari în miez, și prin crusta sa crocantă.

Aluatul folosit pentru ciabatta este foarte hidratat, ceea ce îi conferă acea textură unică și elastică.





De unde vine SAND

Originea sandvișului este atribuită lui John Montagu, al 4-lea conte de Sandwich, un nobil englez din secolul al XVIII-lea.

Se spune că Montagu era un jucător pasionat de cărți și, pentru a nu-și întrerupe jocurile, cerea servitorilor să-i aducă o bucată de carne între două felii de pâine. Astfel, putea să mănânce fără să-și murdărească mâinile și să continue să joace.

Practica a devenit populară printre colegii săi, care au început să ceară același lucru ca Sandwich, **iar astfel a apărut termenul de sandwich.**



și unde se duce? WICH



Știi că?

Primul sandviș care a ajuns în spațiu, a fost unul cu carne de vită!

În 1965, astronautul John Young a introdus, în secret, un sandviș cu carne de vită într-o misiune Gemini. Deși a fost o surpriză plăcută pentru el și colegul său, Gus Grissom, sandvișul a creat probleme deoarece firimiturile pluteau în cabină, ceea ce putea fi periculos pentru echipamentele sensibile.



CIABATTA #ÎnTrenduri NE DĂ GATA

Combinații de arome și gusturi

Trend

Utilizarea **fructelor(uscate)**,
nucilor, semințelor și a
ciocolatei este în creștere în
trenduri, adăugând dulceață și
textură rețetelor de pâine.



Bun pentru sănătate

Trend

93%

dintre români consideră
că îmbunătățirea sănătății
intestinale are un efect
pozitiv asupra sistemului
imunitar



87%

dintre români spun că
fibrele au un efect
pozitiv asupra digestiei

#CiabattaNeDăGata CU SOLUȚIILE PURATOS

Easy Ciabatta 2.0

NEW



Soluție pudră pentru brutărie destinată obținerii, prin metodă directă, a specialității italiene de tip Ciabatta.



Calitatea miezului optimizată datorită tehnologiei inovatoare Intens Soft & Fine



Short-bite & extra moliciune



Gust autentic



S500 Sense



Ameliorator multifuncțional
premium cu maia naturală



Gust perfect



Textură autentică



Softgrain



Cereale integrale fermentate și
hidratate până la 72 de ore în
maia lichidă



Gust delicios, ușor dulceag, plin
de arome



Ciabatta cu spanac și usturoi



Easy Ciabatta 2.0



Conține maia naturală de seară ce oferă un gust desăvârșit.

INGREDIENTE ALUAT

g

Făină 650	1000
Apă +/-	450
Drojdie	22
Ulei de măsline	20
Spanac tocat	280
Semințe de chia	50
Usturoi granulat	10
Easy Ciabatta 2.0	100
TOTAL ALUAT	1932

METODA DE LUCRU

Pregătire înainte de frământare:

Semințele de chia se hidratează în 75 g de apă caldă.

Frământare

4 minute lent + 8 minute rapid

Temperatură aluat

26-28°C

Predospire

60-75 minute la temperatură ambientală în vas uns cu ulei de măsline

Divizare și modelare

Se întinde ușor aluatul la mașina de turat până la grosimea de 8,5 mm și se decupează în bucăți dreptunghiulare cu dimensiunile de 16/8 cm. Se așază pe panacod.

Dospire finală

25 - 40 minute la 30°C, umiditate relativă 70-80%

Decorare înainte de coacere

Se întorc bucățile de aluat

Coacere

Cu abur

Temperatură de coacere

240°C, cuptor pe vatră

TimP de coacere

15 - 18 minute

Ciabatta cu omletă și avocado

Incluziuni: Se adaugă cremă proaspătă de brânză, bacon crispy, omletă și avocado.



Ciabatta multicereale

Softgrain 5 CL



Grâu, grâu spelta, secară încolțită, semințe de in și floarea soarelui infuzate în maia de secară transformă **Softgrain 5 CL** în produsul perfect pentru a crea pâini cu multicereale complexe și nutritive.



INGREDIENTE ALUAT

g

Făină 650	1000
Apă +/-	700
Drojdie	22
Ulei de măsline	20
Softgrain 5 CL	250
Easy Ciabatta 2.0	100
TOTAL ALUAT	2092

METODA DE LUCRU

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid Softgrain 5 CL se adaugă la viteza a doua de frământare.
Temperatură aluat	26-28°C
Predospire	60-75 minute la temperatură ambientală în vas uns cu ulei de măsline
Divizare și modelare	Pe suprafața aluatului se presară amestecul de susan alb și negru. Aluatul așezat pe un pat consistent de făină se divizează în fitile care se presează și se întorc astfel încât tăietura să fie în sus și pe mijloc. Se porționează în bucăți dreptunghiulare.
Dospire finală	25 - 40 minute la 30°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se întorc bucățile de aluat
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere	240°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	15 – 18 minute

Ciabatta cu ou și guacamole

Incluziuni: Se adaugă ou fiert, guacamole, roșii și rucola.



Baghetă

S 500 Sense



Potrivit pentru o gamă largă de aplicații: de la pâine cu coajă crocantă până la cea cu coajă moale sau aplicații laminate.



INGREDIENTE ALUAT

g

Făină 650	1000
Apă +/-	700
Drojdie	20
Sare	20
S 500 Sense	30
TOTAL ALUAT	1770

METODA DE LUCRU

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26-28°C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	320 g, premodelare pe lung
Dospire intermediară	20 minute
Modelare	Baghetă
Dospire finală	50 - 55 min la 30°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se crestează de 7 ori
Coacere	Cu puțin abur
Temperatură de coacere	250°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	18 – 20 minute

Baghetă cu batic și brânză de capră

Incluziuni: Se adaugă brânză de capră, dovlecei la grătar, piper negru măcinat și ulei de măsline.



Ciabatta cu piper și busuioc

Easy Ciabatta 2.0



Cu **Easy Ciabatta 2.0** se pot realiza o multitudine de aplicații de brutărie precum foccacia, ciabatta, panino.



INGREDIENTE ALUAT

g

Făină 650	1000
Apă +/-	700
Drojdie	22
Ulei de măsline	20
Piper negru măcinat	10
Busuioc uscat	5
Easy Ciabatta 2.0	100
TOTAL ALUAT	1857

METODA DE LUCRU

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26-28°C
Predospire	60-75 minute la temperatură ambientală în vas uns cu ulei de măsline
Divizare și modelare	Aluatul așezat pe un pat consistent de făină se dizează în fitile care se presează și se întorc astfel încât tăietura să fie în sus și pe mijloc. Se porționează în bucăți dreptunghiulare.
Dospire finală	25 - 40 minute la 30°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se întorc bucățile de aluat
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere	240°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	15 – 18 minute

Ciabatta Caprese

Incluziuni: Se adaugă Mozzarella, roșii, busuioc și cremă de oțet balsamic.



Ciabatta PRO

Softgrain PRO CL



Boabe de soia, semințe de floarea soarelui și in, hidratate în maia lichidă de secară



INGREDIENTE ALUAT

g

Făină 650	800
Făină Integrală	200
Apă +/-	700
Drojdie	22
Ulei de măsline	20
Softgrain PRO CL	300
Easy Ciabatta 2.0	100
TOTAL ALUAT	2142

METODA DE LUCRU

Frământare 4 minute lent + 8 minute rapid.
Softgrain PRO CL se adaugă la viteza a doua de frământare.

Temperatură aluat 26-28°C

Predospire 60-75 minute la temperatură ambientală în vas uns cu ulei de măsline

Divizare și modelare Pe suprafața aluatului se presară semințele de in și floarea soarelui. Aluatul așezat pe un pat consistent de făină se divizează în fitile care se presează și se întorc astfel încât tăietura să fie în sus și pe mijloc. Se porționează în bucăți pătrate.

Dospire finală 25 - 40 minute la 30°C, umiditate relativă 70-80%

Decorare înainte de coacere Se întorc bucățile de aluat

Coacere Cu abur

Temperatură de coacere 240°C, cuptor pe vatră

Timp de coacere 15 – 18 minute

Ciabatta cu șuncă de curcan și Camembert

Incluziuni: Se adaugă brânză Camembert, valeriană, ulei de măsline și dulceață de merișoare.



Focaccia cu rozmarin și măslina verzi

Easy Ciabatta 2.0



Coajă subțire și porozitate uniformă a miezului



INGREDIENTE ALUAT

g

Făină 650	1000
Apă +/-	700
Drojdie	22
Ulei de măsline	20
Măsline verzi	80
Rozmarin	5
Easy Ciabatta 2.0	100
TOTAL ALUAT	1927

METODA DE LUCRU

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid, măslinele și rozmarinul se adaugă la finalul frământării.
Temperatură aluat	26-28°C
Relaxare	20 minute
Divizare și modelare	Se întinde aluatul până la grosimea de 1 cm și se porționează în bucăți pătrate de 12 cm.
Dospire finală	35 - 40 min la 30-32°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se unge suprafața aluatului cu ulei de măsline și se înțeapă cu rola perforatoare.
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere	240°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	15 – 18 minute

Focaccia cu Burrata și pastă de ardei

Incluziuni: Se adaugă pastă de ardei dulce, Burrata, pesto, busuioc proaspăt și reducere balsamic.



Panini

Panini



Mimetic Primeur 10% Butter

îmbunătățește calitatea produselor finite prin aroma bogată de unt.



INGREDIENTE ALUAT

g

Făină 650	1000
Apă +/-	650
Zahăr	40
Drojdie	22
Easy Ciabatta 2.0	100
Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB	50
TOTAL ALUAT	1862

METODA DE LUCRU

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26-28°C
Relaxare	5 minute
Divizare și modelare	Se întinde aluatul la mașina de turat până la grosimea de 8 mm și se decupează în bucăți dreptunghiulare cu dimensiunile de 10/8 cm. Se așază pe tavă cu hârtie de copt.
Dospire finală	55 - 70 min la 30°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se pulverizează cu Sunset Glaze CL .
Coacere	Cu puțin abur
Temperatură de coacere	260°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	8 – 10 minute

Panini Roma

Incluziuni: Se adaugă Mortadella, brânză Gorgonzola, roșii, rucola, ulei măslina și fistic mărunțit.



Ciabatta cu germeni de secară

Softgrain Sprouted Rye CL



Boabe de secară germinate și fermentate, infuzate în maia lichidă de secară perfecte pentru a fi încorporate în toate produsele de brutărie.



INGREDIENTE ALUAT

g

Făină 650	900
Făină de secară	100
Apă +/-	650
Drojdie	22
Ulei de măsline	20
Softgrain Sprouted Rye CL	300
Easy Ciabatta 2.0	100
TOTAL ALUAT	2092

METODA DE LUCRU

Frământare	4 minute lent + 8 minute rapid Softgrain Sprouted Rye CL se adaugă la viteza a doua de frământare.
Temperatură aluat	26-28°C
Predospire	60-75 minute la temperatură ambientală în vas uns cu ulei de măsline
Divizare și modelare	Aluatul așezat pe un pat consistent de făină se divizează în fitile care se presează și se întorc astfel încât tăietura să fie în sus și pe mijloc. Se porționează în bucăți
Dospire finală	25 - 40 min la 30°C, umiditate relativă 70-80%
Decorare înainte de coacere	Se întorc bucățile de aluat
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere	240°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	15 - 18 minute

Ciabatta cu somon și cremă de brânză

Incluziuni: Se adaugă cremă de brânză proaspătă, somon afumat, zucchini, mărar, ceapă roșie și lămâie.





Puratos Prod SRL

Șos. de Centură nr. 25, 077180, Sat Tunari,
Com. Tunari, jud. Ilfov, România
Tel.: +40 727 221 221
www.puratos.ro

 **Puratos România**
 **puratos_romania**
 **Puratos România**