

SUMÁ BIENESTAR AL
SABOR ARTESANAL

RECETARIO

NUEVAS PREMEZCLAS DE PANES:
PAN CON SEMILLAS Y PAN CON CEREALES



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



REDUCIDOS EN SODIO
SIN RESIGNAR SABOR.



NO TIENEN CONSERVANTES
NI COLORANTES ARTIFICIALES.



7 DÍAS DE VIDA ÚTIL
ENFILMADO O EN BOLSA
CERRADA, SIN DESMIGAJARSE
NI SECARSE.



MIGA MÁS AIREADA,
CON ALVEOLOS PAREJOS,
PEQUEÑOS Y UNIFORMES.



FACILIDAD EN EL ARMADO
DE LAS PIEZAS.



PIEZAS CON GRAN
DESARROLLO Y SALTO
DE HORNO.



SE ADAPTA A TODAS
LAS MAQUINARIAS:
RÁPIDAS Y LENTAS.



PERMITE ELABORAR
PANES CON CORTEZAS
Y PANES BLANDOS.



PREMEZCLA CON EL 100%
DE LOS INGREDIENTES
SECOS INCLUIDOS.

CONSEJOS DE EXHIBICIÓN

- TE SUGERIMOS UBICAR ESTA NUEVA LÍNEA DE PRODUCTOS EN UN SECTOR ESPECIAL A LA VISTA DEL CONSUMIDOR.
- RECORDÁ PONERLE SIEMPRE DESCRIPCIÓN Y PRECIO.
- REALIZÁ DEGUSTACIONES AL CONSUMIDOR FINAL DE TODAS LAS INNOVACIONES.

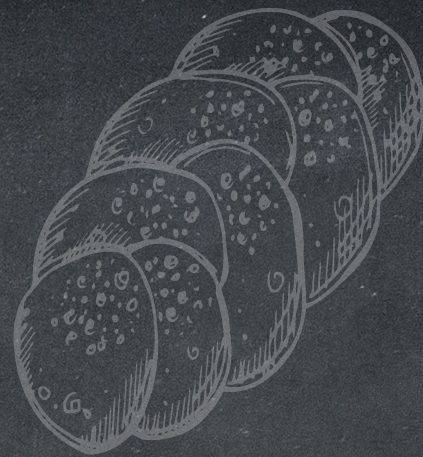
ÍNDICE

NUEVA PREMEZCLA: PAN CON SEMILLAS

ZEPELIN	PÁGINA 5
BABKA CON ALBAHACA	PÁGINA 7
FOCACCIA DE PAPA O VERDURAS	PÁGINA 9
PAN ACORDEÓN	PÁGINA 11
PAN TRENZADO	PÁGINA 13

NUEVA PREMEZCLA: PAN CON CEREALES

ZEPELIN	PÁGINA 17
PAN SÁNDWICH FLOR	PÁGINA 19
CIABATTA	PÁGINA 21
ROLLS DE RICOTA Y LIMÓN	PÁGINA 23
PAN DE MOLDE	PÁGINA 25



calsa*

Innova
360°
BIENESTAR

PAN CON
SEMILLAS

SIN CONSERVANTES ADITIVOS
FUENTE
DE FIBRA
LEVADURA EN SODIO

PREMEZCLA PARA
**PAN CON
SEMILLAS**

- CON HARINA INTEGRAL -
- CON SALVADO DE TRIGO -
- CON SEMILLAS DE LINO, SÉSAMO
Y GIRASOL

Energía

PREMEZCLA PARA ELABORAR PRODUCTOS PANIFICADOS
A BASE DE HARINA DE TRIGO, SALVADO DE TRIGO,
HARINA INTEGRAL Y SEMILLAS. USO INDUSTRIAL
ALIMENTARIO. INDUSTRIA ARGENTINA.

PESO
NETO **5 KG**

PAN CON SEMILLAS



PERFECTO PARA UN
DESAYUNO COMPLETO

calsa *

ZEPPELIN

INGREDIENTES



- 1 KG DE PREMEZCLA INNOVA 360° PAN CON SEMILLAS
- 30 G DE LEVADURA FRESCA VIRGEN
- ENTRE 500-510 G DE AGUA

ELABORACIÓN

- COLOCAR EN LA AMASADORA TODOS LOS INGREDIENTES MENOS LA LEVADURA Y AMASAR EN VELOCIDAD LENTA ENTRE 2 A 4 MINUTOS, DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD DE PREMEZCLA UTILIZADA.
- AMASAR EN VELOCIDAD RÁPIDA ENTRE 4 Y 6 MINUTOS APROXIMADAMENTE.
- AGREGAR LA LEVADURA FRESCA Y CONTINUAR EL AMASADO EN VELOCIDAD RÁPIDA HASTA COMPLETO DESARROLLO DE GLUTEN, APROXIMADAMENTE ENTRE 2 Y 4 MINUTOS MÁS.
- DAR HASTA 7 VUELTAS DE SOBADORA PARA ENCUADRAR. SI ES NECESARIO, DEJAR DESCANSAR EN TORNO TAPADO POR 1-2 MINUTOS.
- CORTAR PIEZAS DE 450 G BOLLAR, TAPAR Y DEJAR DESCANSAR 5 MINUTOS EN EL TORNO. DAR FORMA Y FERMENTAR HASTA DUPLICAR EL VOLUMEN, APROXIMADAMENTE 1,5-2 HORAS.
- HORNEAR A 180°C-190°C CON VAPOR DURANTE EL TIEMPO NECESARIO SEGÚN EL TAMAÑO DE LA PIEZA. TIEMPO ESTIMADO DE VAPOR: 10 SEGUNDOS.

RENDIMIENTO: 3 PANES DE PESO DE CORTE 450 G.

SABOR ARTESANAL
EN CADA REBANADA

calsa*

BABKA CON ALBAHACA

INGREDIENTES



MASA

- 1 KG DE PREMEZCLA INNOVA 360° PAN CON SEMILLAS
- 30 G DE LEVADURA FRESCA VIRGEN
- ENTRE 500-510 G DE AGUA

PESTO

- 2 TAZAS DE ALBAHACA
- 20 G DE NUECES TOSTADAS
- 2 DIENTES DE AJO
- SAL C/N
- ACEITE DE OLIVA C/N

ELABORACIÓN

- COLOCAR EN LA AMASADORA TODOS LOS INGREDIENTES MENOS LA LEVADURA Y AMASAR EN VELOCIDAD LENTA DURANTE 1 MINUTO APROXIMADAMENTE.
- LUEGO PASAR A VELOCIDAD MEDIA HASTA OBTENER UN BUEN DESARROLLO DE LA MASA POR APROXIMADAMENTE 8 MINUTOS.
- AGREGAR LA LEVADURA Y AMASAR HASTA INTEGRAR POR APROXIMADAMENTE 1 MINUTO.
- RETIRAR LA MASA DE LA AMASADORA Y DAR 7 VUELTAS DE SOBADORA PARA ENCUADRARLA.
- PORCIONAR RECTÁNGULOS DE 500 G Y DEJARLOS DESCANSAR 5 MINUTOS.
- ESTIRAR CADA RECTÁNGULO DE ½ CM DE ESPESOR, UNTAR CON EL PESTO Y ENROLLAR.
- CORTAR LOS CILINDROS QUE OBTUVIMOS LONGITUDINALMENTE A LA MITAD. LUEGO, GIRARLOS PARA QUE LOS CORTES QUEDEN MIRANDO HACIA ARRIBA Y SE VEA EL RELLENO.
- ENTRELAZAR LAS DOS PARTES, UNIENDO AMBAS PUNTAS DE CADA LADO, PARA QUE NO SE DESARME LA TORZADA DURANTE LA COCCIÓN.
- COLOCARLOS EN UN MOLDE DE PAN CON PAPEL DE HORNO PREVIAMENTE ACEITADO Y LLEVAR A FERMENTAR HASTA QUE DUPLIQUEN SU VOLUMEN.
- PINTARLOS CON UNA MEZCLA DE HUEVO Y LECHE.
- COCINARLOS EN UN HORNO A 180°C POR 25 A 30 MINUTOS APROXIMADAMENTE.

PESTO

- COLOCAR EN EL VASO DE LA PROCESADORA LA ALBAHACA YA LIMPIA Y SECA, EL AJO, LA SAL Y UN POCO DE ACEITE. PROCESAR HASTA OBTENER UNA PASTA SOSTENIDA.
- POR ÚLTIMO, AGREGAR LAS NUECES PICADAS.

RENDIMIENTO: 3 BABKAS DE 500 G.



¡PERSONALÍZALA CON
LOS INGREDIENTES
QUE QUIERAS!

calsa *

FOCACCIA DE PAPA O VERDURAS

INGREDIENTES



- 1 KG DE PREMEZCLA INNOVA 360° PAN CON SEMILLAS
- 30 G DE LEVADURA FRESCA VIRGEN
- ENTRE 500-510 G DE AGUA
- SAL GRUESA, PAPA, CEBOLLA, TOMATE, AJO, ACEITE DE OLIVA C/N

ELABORACIÓN

- COLOCAR EN LA AMASADORA TODOS LOS INGREDIENTES MENOS LA LEVADURA Y AMASAR EN VELOCIDAD LENTA DURANTE 1 MINUTO APROXIMADAMENTE.
- LUEGO, PASAR A VELOCIDAD MEDIA HASTA OBTENER UN BUEN DESARROLLO DE LA MASA, POR APROXIMADAMENTE 8 MINUTOS.
- AGREGAR LA LEVADURA Y AMASAR HASTA INTEGRAR POR APROXIMADAMENTE 1 MINUTO.
- RETIRAR LA MASA DE LA AMASADORA Y DAR 7 VUELTAS DE SOBADORA PARA ENCUADRARLA.
- PORCIONAR RECTÁNGULOS DE 500 G Y DEJARLOS DESCANSAR 5 MINUTOS.
- COLOCAR LA MASA EN MOLDES CON PAREDES ALTAS, PREVIAMENTE UNTADAS CON ACEITE DE OLIVA Y FERMENTAR TAPADAS HASTA DUPLICAR VOLUMEN.
- COLOCAR UN POCO DE ACEITE DE OLIVA EN LA SUPERFICIE, HUNDIR LOS DEDOS EN LA MASA Y COLOCAR POR ENCIMA LA PAPA CORTADA EN LÁMINAS, JUNTO A LA CEBOLLA CORTADA FINA Y EL TOMATE CORTADO EN CUBOS, INTERCALÁNDOLOS. POR ÚLTIMO, ESPOLVOREAR CON SAL GRUESA.
- COCINAR EN HORNO A 200°C POR 25 A 30 MINUTOS APROXIMADAMENTE.

RENDIMIENTO: 3 FOCACCIAS DE 500 G.



MIGA MÁS
AIREADA



PAN ACORDEÓN

INGREDIENTES



- 1 KG DE PREMEZCLA INNOVA 360° PAN CON SEMILLAS
- 30 G DE LEVADURA FRESCA VIRGEN
- ENTRE 500-510 G DE AGUA
- ACEITE DE OLIVA C/N
- AJO Y PEREJIL C/N

ELABORACIÓN

- COLOCAR EN LA AMASADORA TODOS LOS INGREDIENTES MENOS LA LEVADURA Y AMASAR EN VELOCIDAD LENTA DURANTE 1 MINUTO APROXIMADAMENTE.
- LUEGO, PASAR A VELOCIDAD MEDIA HASTA OBTENER UN BUEN DESARROLLO DE LA MASA POR APROXIMADAMENTE 8 MINUTOS.
- AGREGAR LA LEVADURA Y AMASAR HASTA INTEGRAR POR APROXIMADAMENTE 1 MINUTO.
- RETIRAR LA MASA DE LA AMASADORA Y DAR 7 VUELTAS DE SOBADORA PARA ENCUADRARLA. EN LA ÚLTIMA VUELTA, BAJAR LA MASA A ½ CM.
- UNTAR LA SUPERFICIE CON ACEITE DE OLIVA, AJO PICADO Y PEREJIL Y CORTAR CUADRADOS DE 5X5 CM.
- SUPERPONER CUADRADOS Y COLOCARLOS EN UN MOLDE PARA PAN O TIPO BUDINERA Y LLEVAR A FERMENTAR, TAPADO, HASTA QUE DUPLIQUE SU VOLUMEN. COLOCAR EN CADA MOLDE 500 G DE MASA.
- COCINAR EN UN HORNO A 190°C POR 30 A 35 MINUTOS. DESMOLDAR EN CALIENTE.

RENDIMIENTO: 3 PANES DE 500 G.



REDUCIDOS
EN SODIO
SIN RESIGNAR
SABOR



PAN TRENZADO

INGREDIENTES



- 1 KG DE PREMEZCLA INNOVA 360° PAN CON SEMILLAS
- 30 G DE LEVADURA FRESCA VIRGEN
- ENTRE 500-510 G DE AGUA
- MIX DE SEMILLAS C/N

ELABORACIÓN

- COLOCAR EN LA AMASADORA TODOS LOS INGREDIENTES MENOS LA LEVADURA Y AMASAR EN VELOCIDAD LENTA DURANTE 1 MINUTO APROXIMADAMENTE.
- LUEGO, PASAR A VELOCIDAD MEDIA HASTA OBTENER UN BUEN DESARROLLO DE LA MASA, POR APROXIMADAMENTE 8 MINUTOS.
- AGREGAR LA LEVADURA Y AMASAR HASTA INTEGRAR POR APROXIMADAMENTE 1 MINUTO.
- RETIRAR LA MASA DE LA AMASADORA Y DAR 7 VUELTAS DE SOBADORA PARA ENCUADRARLA.
- PORCIONAR EN BOLLOS DE 150 G Y DEJAR DESCANSAR 10 MINUTOS.
- TRABAJAR DE A 3 BOLLOS, ESTIRARLOS DE UN LARGO PAREJO. UNIR LAS PUNTAS Y ENTRELAZARLOS ALTERNADAMENTE FORMANDO TRENZAS PARA LUEGO UNIR LAS PUNTAS NUEVAMENTE.
- DISPONER MIX DE SEMILLAS EN UN PLATO, PINTAR LA SUPERFICIE DE LAS TRENZAS CON AGUA Y PRESIONARLAS SUAVEMENTE SOBRE LAS SEMILLAS PARA ADHERIRLAS.
- ESTIBAR LAS TRENZAS EN PLACAS O EN MOLDE DE PAN PREVIAMENTE UNTADOS CON ACEITE Y TAPARLAS. FERMENTARLAS HASTA QUE DUPLIQUEN VOLUMEN.
- PINTARLAS CON UNA MEZCLA DE HUEVO Y LECHE Y COCINARLAS EN HORNO A 180°C POR 25 A 30 MINUTOS APROXIMADAMENTE.

RENDIMIENTO: 3 PANES DE CORTE DE 450 G.

calsa*

Innova

360°

BIENESTAR

PAN CON CEREALES

SIN CONSERVANTES ARTIFICIALES
FUENTE DE FIBRA
ADICIONADO EN SUO

PREMEZCLA PARA
PAN CON CEREALES

- CON HARINA INTEGRAL -
- CON SALVADO DE TRIGO -
- CON HARINA DE CEBADA, CENTENO -
Y MALTA

Balance

PREMEZCLA PARA ELABORAR PRODUCTOS PANIFICADOS A BASE DE HARINA DE TRIGO, SALVADO DE TRIGO, HARINA DE CEBADA, HARINA DE CENTENO, HARINA INTEGRAL Y HARINA DE MALTA. USO INDUSTRIAL ALIMENTARIO. INDUSTRIA ARGENTINA.

PESO
NETO **5 KG**

PAN CON CEREALES





EL BALANCE PERFECTO
PARA TU ALIMENTACIÓN

calsa *

ZEPPELIN

INGREDIENTES



- 1 KG DE PREMEZCLA INNOVA 360° PAN CON CEREALES
- 30 G DE LEVADURA FRESCA VIRGEN
- ENTRE 500 Y 510 G DE AGUA

ELABORACIÓN

- COLOCAR EN LA AMASADORA TODOS LOS INGREDIENTES MENOS LA LEVADURA Y AMASAR EN VELOCIDAD LENTA ENTRE 2 A 4 MINUTOS, DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD DE PREMEZCLA UTILIZADA.
- AMASAR EN VELOCIDAD RÁPIDA ENTRE 4 Y 6 MINUTOS APROXIMADAMENTE.
- AGREGAR LA LEVADURA FRESCA Y CONTINUAR EL AMASADO EN VELOCIDAD RÁPIDA HASTA COMPLETO DESARROLLO DE GLUTEN, APROXIMADAMENTE ENTRE 2 Y 4 MINUTOS MÁS.
- DAR HASTA 7 VUELTAS DE SOBADORA PARA ENCUADRAR. SI ES NECESARIO, DEJAR DESCANSAR EN TORNO TAPADO POR 1-2 MINUTOS.
- CORTAR PIEZAS DE 450 G BOLLAR, TAPAR Y DEJAR DESCANSAR 5 MINUTOS EN EL TORNO. DAR FORMA Y FERMENTAR HASTA DUPLICAR EL VOLUMEN, APROXIMADAMENTE 1,5-2 HORAS.
- HORNEAR A 180°C-190°C CON VAPOR DURANTE EL TIEMPO NECESARIO, SEGÚN EL TAMAÑO DE LA PIEZA. TIEMPO ESTIMADO DE VAPOR: 10 SEGUNDOS.

RENDIMIENTO: 3 PANES DE PESO DE CORTE 450 G.

FACILIDAD EN
EL ARMADO
DE LAS PIEZAS



PAN SÁNDWICH FLOR

INGREDIENTES



- 1 KG DE PREMEZCLA INNOVA 360° PAN CON CEREALES
- 30 G DE LEVADURA FRESCA VIRGEN
- ENTRE 500 Y 510 G DE AGUA

ELABORACIÓN

- COLOCAR EN LA AMASADORA TODOS LOS INGREDIENTES MENOS LA LEVADURA Y AMASAR EN VELOCIDAD LENTA DURANTE 1 MINUTO APROXIMADAMENTE.
- LUEGO, PASAR A VELOCIDAD MEDIA Y AMASAR DURANTE APROXIMADAMENTE 8 MINUTOS, HASTA OBTENER UN BUEN DESARROLLO DE LA MASA.
- AGREGAR LA LEVADURA Y AMASAR HASTA INTEGRAR POR APROXIMADAMENTE 1 MINUTO.
- RETIRAR LA MASA DE LA AMASADORA Y DAR 7 VUELTAS DE SOBADORA PARA ENCUADRARLA.
- PORCIONAR EN BOLLOS DE 70 G Y BOLLAR. DEJAR DESCANSAR 10 MINUTOS.
- REALIZARLE 5 CORTES EN SUS COSTADOS SIN LLEGAR AL CENTRO Y PRESIONAR CON EL DEDO EN EL MEDIO PARA QUE QUEDE CON UNA FORMA SIMILAR A UNA FLOR.
- ESTIBAR EN PLACAS PREVIAMENTE ACEITADAS O ENHARINADAS Y LLEVAR A FERMENTAR HASTA QUE DUPLIQUEN SU VOLUMEN.
- COCINAR A 180°C CON VAPOR LOS PRIMEROS 10 SEGUNDOS POR 12 A 15 MINUTOS APROXIMADAMENTE.

RENDIMIENTO: 30 PANES DE 70 G.

IDEALES PARA UN
ALMUERZO EXPRESS

calsa *

CIABATTA

INGREDIENTES



- 1 KG DE PREMEZCLA INNOVA 360° PAN CON CEREALES
- 30 G DE LEVADURA FRESCA VIRGEN
- ENTRE 500 Y 510 G DE AGUA

ELABORACIÓN

- COLOCAR EN LA AMASADORA TODOS LOS INGREDIENTES MENOS LA LEVADURA Y AMASAR EN VELOCIDAD LENTA DURANTE 1 MINUTO APROXIMADAMENTE.
- LUEGO, PASAR A VELOCIDAD MEDIA Y AMASAR DURANTE 8 MINUTOS APROXIMAMENTE, HASTA OBTENER UN BUEN DESARROLLO DE LA MASA.
- AGREGAR LA LEVADURA Y AMASAR HASTA INTEGRAR POR APROXIMADAMENTE 1 MINUTO.
- RETIRAR LA MASA DE LA AMASADORA Y DAR 7 VUELTAS DE SOBADORA PARA ENCUADRARLA.
- DEJAR REPOSAR LA MASA POR DOS HORAS, BIEN TAPADA EN UN LUGAR CÁLIDO.
- ESTIRAR CON BASTANTE HARINA Y CORTAR RECTÁNGULOS DE 10 X 15 CM.
- ESTIBAR EN PLACAS PREVIAMENTE ACEITADAS.
- COCINAR A 180 °C CON VAPOR DURANTE LOS PRIMEROS 10 SEGUNDOS Y LUEGO COCINAR POR 12 A 15 MINUTOS APROXIMADAMENTE.

RENDIMIENTO: 15 CIABATTAS DE 100 G.



UNA OPCIÓN INNOVADORA
PARA CUALQUIER MOMENTO

calsa *

ROLLS DE RICOTA Y LIMÓN

INGREDIENTES



- 1 KG DE PREMEZCLA INNOVA 360° PAN CON CEREALES
- 30 G DE LEVADURA FRESCA VIRGEN
- ENTRE 500 Y 510 G DE AGUA
- 600 G DE RICOTA
- 60 G DE CASTAÑAS DE CAJÚ
- RALLADURA DE 2 LIMONES
- SAL, PIMIENTA Y NUEZ MOSCADA C/N

ELABORACIÓN

- COLOCAR EN LA AMASADORA TODOS LOS INGREDIENTES MENOS LA LEVADURA Y AMASAR EN VELOCIDAD LENTA DURANTE 1 MINUTO APROXIMADAMENTE.
- LUEGO, PASAR A VELOCIDAD MEDIA Y AMASAR DURANTE 8 MINUTOS APROXIMADAMENTE, HASTA OBTENER UN BUEN DESARROLLO DE LA MASA.
- AGREGAR LA LEVADURA Y AMASAR HASTA INTEGRAR POR APROXIMADAMENTE 1 MINUTO.
- RETIRAR LA MASA DE LA AMASADORA Y DAR 7 VUELTAS DE SOBADORA PARA ENCUADRARLA.
- PORCIONAR RECTÁNGULOS DE 500 G Y DEJARLOS DESCANSAR 10 MINUTOS.
- ESTIRAR CADA PIEZA EN FORMA DE RECTÁNGULO LO MÁS PAREJO POSIBLE.
- ESPARCIR 200 G DE RELLENO SOBRE EL RECTÁNGULO DE MASA, AGREGAR LAS CASTAÑAS PICADAS Y ENROLLAR.
- HUMEDECER EL CIERRE Y PRESIONAR LEVEMENTE PARA SELLAR EL CILINDRO Y EVITAR QUE SE ABRA.
- CORTAR 12 ROLLS DEL MISMO TAMAÑO Y COLOCARLOS CON EL ESPIRAL HACIA ARRIBA EN UN MOLDE PARA MUFFINS PREVIAMENTE ACEITADO.
- DEJAR FERMENTAR HASTA DUPLICAR SU VOLUMEN.
- COCINAR A 180°C POR 15 A 20 MINUTOS APROXIMADAMENTE.

RELLENO DE RICOTA

- MEZCLAR LA RICOTA CON LA RALLADURA DE LIMÓN.
- CONDIMENTAR A GUSTO CON SAL, PIMIENTA Y NUEZ MOSCADA.
- RENDIMIENTO: 36 ROLLS DE 40 G APROX.

TEXTURA Y SABOR
EN CADA BOCADO



PAN DE MOLDE

INGREDIENTES



- 1 KG DE PREMEZCLA INNOVA 360° PAN CON CEREALES
- 30 G DE LEVADURA FRESCA VIRGEN
- ENTRE 500 G Y 510 G DE AGUA

ELABORACIÓN

- COLOCAR EN LA AMASADORA TODOS LOS INGREDIENTES MENOS LA LEVADURA Y AMASAR EN VELOCIDAD LENTA DURANTE 1 MINUTO APROXIMADAMENTE.
- LUEGO, PASAR A VELOCIDAD MEDIA Y AMASAR DURANTE 8 MINUTOS APROXIMADAMENTE, HASTA OBTENER UN BUEN DESARROLLO DE LA MASA.
- AGREGAR LA LEVADURA Y AMASAR HASTA INTEGRAR POR APROXIMADAMENTE 1 MINUTO.
- RETIRAR LA MASA DE LA AMASADORA Y DAR 7 VUELTAS DE SOBADORA PARA ENCUADRARLA.
- CORTAR PIEZAS DE 70 G Y BOLLARLAS.
- COLOCAR 6 BOLLOS EN UN MOLDE PARA PAN DE 500 G Y DEJAR FERMENTAR HASTA QUE DUPLIQUE SU VOLUMEN.
- PINTAR CON HUEVO Y COCINAR A 190°C POR 25 MINUTOS.

RENDIMIENTO: 3 PANES DE CORTE DE 500 G.



La marca preferida de los panaderos

www.calsaprofesionales.com.ar
  /calsaescueladepanaderia