Gb Flat Bread

Quando os sabores viajam, os negócios evoluem

AB | MAURI

QUANDO OS SABORES VIAJAM, OS NEGÓCIOS EVOLUEM

A gastronomia nunca esteve tão ligada como hoje.

Os consumidores descobrem novas receitas e sabores através das viagens, das redes sociais e da cozinha internacional. E, quando regressam à sua rotina, procuram reviver essas experiências nos locais onde tomam o pequeno-almoço, almoçam, lancham ou partilham um café.

Esta evolução mudou as suas expectativas. Hoje, já não basta oferecer um bom produto. É necessário surpreender, diferenciar-se e apresentar propostas com personalidade, autenticidade e valor.

Para padarias, hotéis, cafés e restaurantes, esta tendência representa uma oportunidade real para alargar a oferta com receitas versáteis, atuais e adaptadas a diferentes momentos de consumo.

Porque cada novo sabor também pode transformar-se numa nova oportunidade para fazer crescer o negócio.

Gb Flat Bread

Sabores que cruzam fronteiras. Pensado para os negócios de hoje.

Inspirado em algumas das propostas gastronómicas mais populares do mundo, o **Gb Flat Bread** é uma solução versátil que permite desenvolver receitas com um elevado valor percebido, adaptadas a diferentes tipos de negócio e a múltiplos momentos de consumo.

O seu formato, textura e facilidade de preparação abrem a porta a receitas que trazem diferenciação, criatividade e rentabilidade.

Desde pequenos-almoços e refeições ligeiras até aperitivos, propostas para partilhar ou soluções *on-the-go*, Gb Flat Bread é uma opção ideal para criar experiências gastronómicas alinhadas com as novas tendências de consumo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gb Flat Bread

Melhorante para pães de estilo árabe

É um melhorante desenvolvido para melhorar a força e a manipulação da massa, bem como a suavidade, macieza e flexibilidade do pão final.

Permite obter produtos com boa estrutura, textura agradável e excelente aptidão para dobragem e recheio, mantendo a sua qualidade durante mais tempo.

Aplicação

Especialmente indicado para pães planos e pães de estilo árabe que requerem boa abertura, flexibilidade e uma textura suave.

Características

- Melhora a tolerância e a maquinabilidade da massa durante o processo.
- Favorece uma extensibilidade adequada, especialmente em formatos laminados.
- Aumenta a estabilidade perante variações de processo e da qualidade da farinha.
- Contribui para uma estrutura interna mais uniforme.
- Ajuda a obter pães com miolo mais fofo, macio e flexível.
- Mantém a macieza durante a vida útil do produto.
- Favorece uma boa regeneração do produto acabado, segundo o momento de consumo.
- Clean label.

Aplicação: 3% sobre a farinha

“Viajar através do sabor nunca foi tão fácil.”

O QUE CONFERE Gb Flat Bread AO SEU NEGÓCIO?

Inspiração internacional
Alargue a sua oferta com receitas inspiradas em diferentes culturas.

Versatilidade
Uma base, múltiplas aplicações.

Valor percebido
Propostas que elevam a experiência do cliente.

Rentabilidade
Mais ocasiões de consumo com uma única solução.

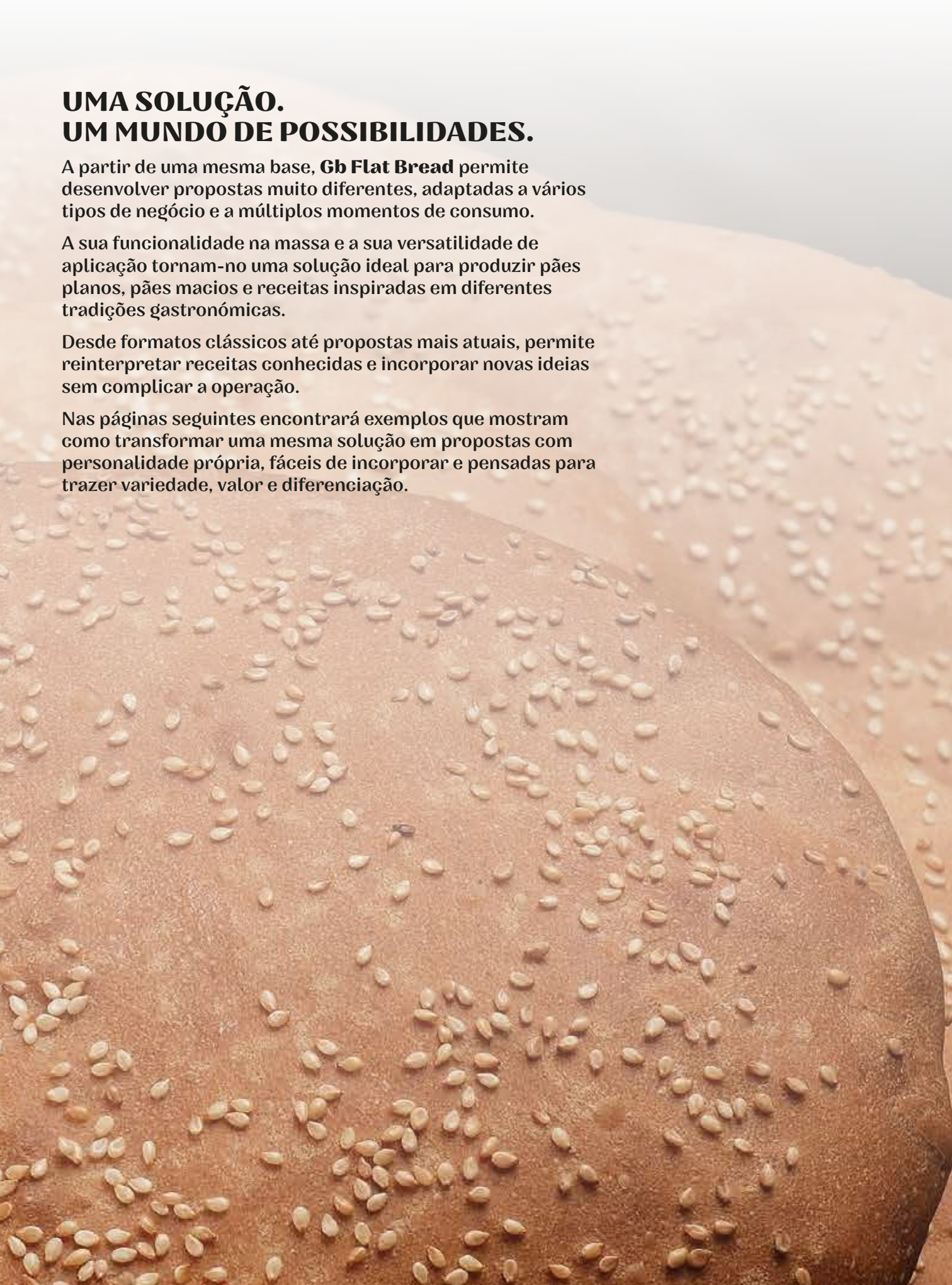
UMA SOLUÇÃO.
UM MUNDO DE POSSIBILIDADES.

A partir de uma mesma base, **Gb Flat Bread** permite desenvolver propostas muito diferentes, adaptadas a vários tipos de negócio e a múltiplos momentos de consumo.

A sua funcionalidade na massa e a sua versatilidade de aplicação tornam-no uma solução ideal para produzir pães planos, pães macios e receitas inspiradas em diferentes tradições gastronómicas.

Desde formatos clássicos até propostas mais atuais, permite reinterpretar receitas conhecidas e incorporar novas ideias sem complicar a operação.

Nas páginas seguintes encontrará exemplos que mostram como transformar uma mesma solução em propostas com personalidade própria, fáceis de incorporar e pensadas para trazer variedade, valor e diferenciação.



Pão Árabe

Farinha	1.000 g
Água	630 g
Sal	20 g
Levedura Fresca	30 g
Azeite	20 g
Gb Flat Bread	20-30 g

Processo de elaboração:

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa elástica.
2. Dividir em peças de 150 g ou 300 g, tender e deixar repousar cerca de 30 min.
3. Após o tempo de repouso, achatar delicadamente as peças sobre um tabuleiro com papel, previamente untado com um pouco de azeite.
4. Polvilhar sementes de sésamo por cima e deixar repousar mais 20 min.
5. Cozer a cerca de 230 ºC durante 10–12 min, em função do forno e da temperatura real de cozedura.

Focaccia

Farinha	1.000 g
Água	750 g
Sal	20 g
Levedura Fresca	20 g
Azeite	40 - 60 g
Gb Flat Bread	20 - 30 g

Processo de elaboração:

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa elástica.
2. Dividir em peças de 200 g ou 400 g, tender sem apertar demasiado e deixar repousar cerca de 20 min para que a massa relaxe.
3. Após o tempo de repouso, estender ou colocar em formas previamente untadas com azeite.
4. Deixar fermentar até que a massa duplique, ou ultrapasse ligeiramente, o seu volume.
5. Untar ligeiramente a superfície com azeite e marcar com os dedos.
6. Cozer a cerca de 230 ºC durante 10–12 min, em função do forno, e da temperatura e do peso da peça.

Muffin Inglês

Farinha	1.000 g
Água	630 g
Sal	20 g
Levedura Fresca	30 g
Azeite	20 g
Gb Flat Bread	20 - 30 g

Processo de elaboração:

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa elástica.
2. Dividir em peças de 40 g ou 60 g, tender e deixar repousar 5 min.
3. Achatar na laminadora ou com rolo até obter discos de aprox. 2 cm de espessura.
4. Deixar fermentar 60-80 min. sobre tabuleiros pretos ou tábuas de madeira, conforme o sistema de cozedura.
5. Cozer a cerca de 240 ºC, diretamente na soleira do forno durante 60-80 min (aprox.). A meio da cozedura, quando as peças ganharem um pouco de cor, virá-las e terminar a cozedura.
6. Como alternativa, cozer em tabuleiro preto, com papel e outro tabuleiro por cima, para evitar ter de lhes dar a volta.
7. O produto final não deve ficar muito dourado.
8. Recomenda-se que não cozer totalmente as peças para que possam ser aquecidas. torradas, ... antes do seu consumo.

Muffin com Bacon

Farinha	1.000 g
Água	560 g
Sal	20 g
Gb Flat Bread	20 - 30 g
Levedura Fresca	25 g
Azeite	50 g
Pimenta moída	7 g
Orégãos	2,3 g
Queijo ralado na massa	175 g
Bacon na massa	400 g
Bacon topping	90 g

Processo de elaboração:

1. Amassar todos os ingredientes, à exceção do bacon, até obter uma massa elástica.
2. Nos últimos minutos, incorporar o bacon e o queijo.
3. Dividir em peças de 40 g ou 60 g.
4. Tender e colocar em túlipas, conforme o formato pretendido.
5. Deixar fermentar durante cerca de 60 min.
6. Pincelar com um pouco de ovo e colocar um pouco de queijo e bacon picado por cima como topping, se desejado.
7. Cozer a cerca de 200 ºC durante 10 min ou até ao dourado desejado.

Muffin com Espinafres e Pinhões

Farinha	1.000 g
Água	560 g
Sal	20 g
Gb Flat Bread	20 - 30 g
Levedura Fresca	25 g
Azeite	50 g
Espinafres	400 g
Pinhões	70 g
Passas	70 g

Processo de elaboração:

1. Amassar todos os ingredientes, exceto os espinafres e os pinhões, até obter uma massa elástica.
2. Colocar a massa sobre a mesa e incorporar os pinhões e os espinafres bem escorridos. Misturar manualmente, com a ajuda de uma faca ou de um utensílio de corte.
3. Dividir em peças de 40 g ou 60 g.
4. Tender e colocar em túlipas, conforme o formato pretendido.
5. Deixar fermentar durante cerca de 60 min.
6. Pincelar com um pouco de ovo e colocar um pouco de espinafres e pinhões por cima como topping, se desejado.
7. Cozer a cerca de 200 ºC durante 10 min ou até ao dourado desejado.

Pão Pita

Farinha	1.000 g
Água	600 g
Sal	20 g
Gb Flat Bread	20 g
Levedura Fresca	10 g
Azeite	50 g

Processo de elaboração:

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa elástica.
2. Dividir em peças de 80 g ou 100 g.
3. Tender, achatar ligeiramente e deixar repousar cerca de 10 min.
4. Passar pela laminadora até obter discos com cerca de 3 mm de espessura.
5. Deixar repousar durante cerca de 10 min.
6. Colocar diretamente na soleira do forno bem quente, a cerca de 280ºC-300ºC (há que encontrar o ponto do forno), durante aprox. 2 min.

Tortilla (Wrap)

Farinha	1.000 g
Água	600 g
Sal	20 g
Gb Flat Bread	20 g
Levedura Fresca	10 g
Azeite	50 g

Processo de elaboração:

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa elástica.
2. Dividir em peças de 60 g ou 90 g.
3. Tender, achatar ligeiramente e deixar repousar cerca de 10 min.
4. Passar pela laminadora até obter discos com cerca 1mm-2mm de espessura; devem ser relativamente finos.
5. Deixar repousar durante cerca de 5 min.
6. Colocar diretamente na soleira do forno bem quente, a cerca de 300 ºC, min aprox. (há que encontrar o ponto do forno): durante um pouco menos de 2 min; a meio da cozedura, virar.

OS GRANDES NEGÓCIOS TAMBÉM SE CONSTROEM DESCOBRINDO NOVOS CAMINHOS

Cada proposta que viu nestas páginas é muito mais do que uma receita. É um convite a descobrir novas formas de surpreender os seus clientes. A reinterpretar sabores conhecidos. A transformar uma ideia simples numa experiência diferente.

Porque hoje inovar não significa complicar.

Significa oferecer propostas capazes de criar ligação com consumidores cada vez mais curiosos, mais exigentes e mais abertos a descobrir novas experiências gastronómicas.

Na AB Mauri, acreditamos que as melhores oportunidades nascem quando a tradição, a criatividade e a inovação trabalham em conjunto para ajudar os nossos clientes a continuar a crescer.

Porque por detrás de cada receita há uma história. E por detrás de cada história, uma oportunidade para diferenciar o seu negócio.

Obrigado por nos acompanhar nesta viagem.

As tradições inspiram-nos.
A inovação faz-nos avançar.

AB | MAURI

A Transformar Tendências em Negócios

Avenida Salvador Allende, 99
2770-157 Paço de Arcos
Telf. 214 258 851
geral@abmauri.com
www.abmauri.pt