Fusion Style

Mais carácter em cada dentada

Pensado para diferenciar a sua oferta

AB | MAURI

QUANDO O SABOR TAMBÉM MARCA A DIFERENÇA

Hoje, os consumidores não procuram apenas produtos de qualidade. Procuram propostas capazes de surpreender, despertar curiosidade e oferecer uma experiência diferente desde a primeira dentada.

As tendências evoluem. Os formatos mudam. E a inovação também se expressa através do sabor, da textura e da identidade visual.

Neste contexto, os pães e as massas fermentadas deixam de ser um simples suporte para se tornarem uma parte essencial da proposta final.

Porque cada detalhe conta:

- ***O aroma***
- ***A macieza***
- ***A cor***
- ***O carácter do sabor***

E, quando todos esses elementos se combinam bem, um produto do dia-a-dia pode transformar-se numa elaboração com mais personalidade e maior valor percebido.

Mais carácter em cada dentada
Pensado para diferenciar a sua oferta

Fusion Style nasce para ajudá-lo a desenvolver receitas com mais carácter, mais sabor e uma imagem diferenciadora, capaz de reforçar a sua oferta num mercado cada vez mais dinâmico e competitivo.

O seu perfil com especiarias, com notas fumadas e um ligeiro toque picante, foi pensado para proporcionar um sabor distintivo, uma imagem reconhecível e uma experiência mais completa em cada aplicação.

Graças à sua versatilidade, Fusion Style permite criar propostas para diferentes formatos e momentos de consumo, desde burgers e hot dogs até croissants, pão de forma e outras especialidades.

Porque hoje diferenciar-se não consiste apenas em fazer mais. Consiste em oferecer produtos que fiquem na memória, que transmitam personalidade e que tragam um valor acrescentado real ao seu negócio.

Nas páginas seguintes, vai descobrir propostas pensadas para inspirar novas aplicações para o ajudar a transformar produtos do dia-a-dia em criações que os clientes queiram repetir.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fusion Style é um mix a 50% para o fabrico de pães e massas fermentadas, com um perfil sensorial com especiarias, notas fumadas e um ligeiro toque picante.

Características

- Mix a 50% para pães e massas fermentadas.
- Combinação de especiarias com perfil fumado e ligeiramente picante.
- Adequado para aplicações como burgers, hot dogs, croissants salgados, pão de forma e outras especialidades.
- Permite desenvolver produtos originais e diferenciadores.
- Proporciona um sabor com especiarias característico.
- Contribui para obter produtos de textura suave e macia.
- Oferece um aroma intenso e persistente.
- Proporciona uma tonalidade alaranjada intensa e uma identidade visual diferenciadora e reconhecível.
- Adequado para produtos cozidos e congelados, prontos para consumo após descongelação.
- Formulação sem conservantes.

MAIS CARÁCTER EM CADA DENTADA

Há produtos que cumprem uma função e outros que transformam a experiência: surpreendem pelo seu sabor, destacam-se pela sua imagem e transformam uma receita conhecida numa proposta distinta e memorável.

Fusion Style foi pensado para acompanhar essa evolução do mercado, ajudando-o a desenvolver receitas com mais sabor, mais carácter e uma identidade própria.

AS RECEITAS

As receitas apresentadas foram pensadas para mostrar todo o potencial de **Fusion Style** em diferentes aplicações.

Cada receita representa uma oportunidade para adicionar mais sabor, mais personalidade e um maior valor acrescentado à sua oferta.

Com **Fusion Style** poderá desenvolver produtos diferenciadores, alinhados com as tendências do mercado e com as novas expectativas do consumidor, alargando as suas possibilidades de negócio com ideias versáteis e atrativas.

Diferenciar-se também passa por oferecer produtos que deixam marca e são escolhidos novamente.

"AS PROPOSTAS COM PERSONALIDADE COMEÇAM ANTES DA PRIMEIRA DENTADA"

Hambúrguer

Ingredientes	Quantidade
Fusion Sytle	1.000 g
Farinha	1.000 g
Água	800 g
Levedura	80 g

Processo:

1. Amassar todos os ingredientes, exceto a levedura, que deverá ser adicionada na fase final da amassadura, até obter uma massa fina e elástica.
2. Dividir em peças de 90 g.
3. Tender e colocar em tabuleiros, de preferência perfurados. Decorar com sementes a gosto.
4. Deixar repousar na câmara de fermentação durante 10 minutos e achatar as peças suavemente.
5. Fermentar a 30°C e 80% de humidade, até triplicar o volume inicial.
6. Cozer durante aproximadamente 12 minutos a 220°C.

Hambúrguer Brioche

Ingredientes	Quantidade
Fusion Sytle	1.000 g
Farinha	1.000 g
Água	650-750 g
Ovo Líquido	100 g
Manteiga	120 g
Açúcar	60 g
Levedura	110 g

Processo:

1. Amassar todos os ingredientes, exceto a levedura e a manteiga, que deverão ser adicionadas na fase final da amassadura, até obter uma massa fina e elástica.
2. Dividir em peças de acordo com o tamanho pretendido.
3. Tender e colocar em tabuleiros, de preferência perfurados. Decorar com sementes a gosto.
4. Deixar repousar na câmara de fermentação durante 10 minutos e achatar as peças suavemente.
5. Fermentar a 30°C e 80% de humidade, até triplicar o volume inicial.
6. Pincelar com ovo batido.
7. Cozer durante aproximadamente 10 a 18 minutos a 220°C, consoante o tamanho da peça.

Mini Hambúrguer

Ingredientes	Quantidade
Fusion Sytle	1.000 g
Farinha	1.000 g
Água	800 g
Levedura	80 g

Processo:

1. Amassar todos os ingredientes, exceto a levedura, que deverá ser adicionada na fase final da amassadura, até obter uma massa fina e elástica.
2. Dividir em peças de 30–40 g.
3. Tender e colocar em tabuleiros, de preferência perfurados. Decorar com sementes a gosto.
4. Deixar repousar na câmara de fermentação durante 10 minutos e achatar as peças suavemente.
5. Fermentar a 30°C e 80% de humidade, até triplicar o volume inicial.
6. Cozer durante aproximadamente 8 minutos a 220°C.

Hot Dog

Ingredientes	Quantidade
Fusion Sytle	1.000 g
Farinha	1.000 g
Água	800 g
Levedura	80 g

Processo:

1. Amassar todos os ingredientes, exceto a levedura, que deverá ser adicionada na fase final da amassadura, até obter uma massa fina e elástica.
2. Dividir em peças de 80 g.
3. Tender, dar forma alongada e colocar em tabuleiros, de preferência perfurados. Decorar com sementes a gosto.
4. Fermentar a 30°C e 80% de humidade, até triplicar o volume inicial.
5. Cozer durante aproximadamente 10 minutos a 220°C.

Pão de Forma

Ingredientes	Quantidade
Fusion Sytle	1.000 g
Farinha	1.000 g
Água	800 g
Levedura	80 g

Processo:

1. Amassar todos os ingredientes, exceto a levedura, que deverá ser adicionada na fase final da amassadura, até obter uma massa fina e elástica.
2. Para pão de forma: dividir em peças de acordo com o tamanho da forma pretendida. Tender, alongar e colocar na forma.
3. Para pão de forma entrançado: dividir a massa em porções iguais, de acordo com o número de cordoões pretendido. Tender cada porção e deixar repousar durante aproximadamente 5 minutos. Formar cilindros e estender até obter cordões de comprimento e espessura uniformes. Depois de alinhar os cordões, unir as extremidades superiores pressionando a massa e realizar o entrançado com uma tensão regular, evitando apertar em excesso. Por fim, selar bem as extremidades, ajustar o comprimento da peça ao tamanho da forma e colocar a trança centrada dentro da forma para assegurar um desenvolvimento uniforme.
4. Fermentar a 30°C e 80% de humidade, até triplicar o volume inicial.
5. Cozer durante aproximadamente 15 a 20 minutos a 220°C, consoante o tamanho da peça.

AS MELHORES PROPOSTAS DEIXAM SEMPRE MARCA

Cada elaboração que descobriu nestas páginas representa uma oportunidade para acrescentar mais valor à sua oferta e reforçar a personalidade do seu negócio.

Porque a diferença nem sempre está em fazer mais. Muitas vezes, está em fazer as coisas com mais intenção, mais qualidade e mais carácter.

Fusion Style nasceu para o ajudar a desenvolver uma oferta mais diferenciadora, mais apelativa e com maior valor percepcionado.

Porque as grandes experiências gastronómicas começam com pequenos detalhes. E um deles pode transformar por completo a percepção do produto final.

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

AB | MAURI

A Transformar Tendência em Negócios

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