

FUNNY

BREAD CAN BE FUN

mixes

AB | MAURI



READ CAN BE FUN

JINNY
THE FUN
mixés

Los consumidores están buscando productos auténticos y diferenciadores.

Los cambios en los hábitos y las nuevas necesidades que imponen los tiempos actuales hacen que los compradores cambien, soliciten otros productos y otras experiencias de compra. No solo es vender, sino crear momentos en los que los consumidores se puedan divertir.

Es por ello que AB Mauri quiere unirse a estas experiencias, a la diversión, ofreciendo unos productos diferentes, que cubran las tendencias de consumo actual, bajo el lema:

“El Pan también puede ser divertido y lleno de color”

FUNNY MIXES: UNA EXPERIENCIA AL ALCANCE DE TUS MANOS

Una paleta de colores y experiencia de sabores... es lo que nuestra gama Funny Mixes te ofrece.

La remolacha, la calabaza y el garbanzo son divertidos!!!

Nuestros mixes de remolacha, calabaza y garbanzo te permitirán descubrir un sinfín de aplicaciones, al ser unos productos muy versátiles, con capacidad de ofrecer una experiencia sensorial diferente a cada tipología de cliente.

Cada vez más los consumidores son conscientes de la calidad de los alimentos que consumen, y buscan productos sin conservantes artificiales, sin aditivos y más saludables. Los productos con etiquetas sin números E generan más confianza y son percibidos como valor añadido. Nuestra gama Funny Mixes se adecua perfectamente a las necesidades de hoy en día, y es la respuesta perfecta a la demanda actual.

No podemos olvidar que vivimos en un mundo global, donde cada vez estamos más digitalizados, donde la expresión “boca a boca” ha cambiado, los consumidores comparten sus experiencias en las redes sociales y la tendencia “foodie” cada vez tiene más relevancia.

Nuestra gama Funny Mixes se adapta perfectamente a este movimiento, por su color, sabor y múltiples posibilidades... las creaciones son infinitas y el límite lo marcas tú!!



Remolacha

Características Funny Mix Remolacha










- Elaborado con harina de remolacha y semillas de sésamo negro.
- Las semillas de sésamo y las especias complementan el sabor de la remolacha, aportando al pan un carácter personal y único.
- Sabor original.
- Color de corteza y miga característico de la remolacha.
- Masa extensible y estable con buena absorción de agua, que permite un correcto formado.
- Piezas de buen volumen, con buena greña y corteza crujiente.
- Admite procesos de precocción y congelación.
- Producto tolerante al amasado y adecuado para cualquier tipo de elaborado.
- Permite la adición de toppings.
- Múltiples posibilidades de decoración.





Calabaza

Características Funny Mix Calabaza










-  Elaborado con harina y semillas de calabaza.
-  La calabaza junto con las especias aportan al elaborado un sabor y aroma agradable y característico.
-  Color de corteza y miga característico de la calabaza.
-  Buena absorción de agua.
-  Piezas de buen volumen, con buena greña y corteza crujiente.
-  Producto tolerante al amasado y adecuado para cualquier tipo de elaborado.
-  Amasado estable que permite un correcto formado.
-  Admite procesos de precocción y congelación.
-  Permite la adición de toppings.





Garbanzo

— Características Funny Mix Garbanzo —

-  Elaborado con harina de garbanzo, semillas de sésamo natural y espinaca.
-  Color de corteza y miga característico del garbanzo y la espinaca.
-  Sabor y aroma agradables, fruto de la combinación de ingredientes y especias naturales.
-  Buena greña y formado.
-  Producto tolerante al amasado y adecuado para cualquier tipo de elaborado.
-  Amasado estable, con buena absorción de agua, que permite un correcto formado.
-  Piezas de buen volumen, con buena greña y corteza crujiente.
-  Admite procesos de precocción y congelación.
-  Permite la adición de toppings.







ELABORACIONES

Remolacha

Panecillo con semillas de sésamo

Pan de Hamburguesa

Hot Dog

Croissant

Galletas

Calabaza

Panecillo recubierto con semillas de calabaza

Calabazas de pan

Pan de molde

Chapata rústica

Muffins con calabaza y zanahoria

Garbanzo

Panecillo con garbanzos

Grisines

Pan de Pita

Fajita

Snack hojaldrado

Panecillos con remolacha y semillas de sésamo



Ingredientes

	Cantidad
Harina de trigo	1 kg
FUNNY MIX REMOLACHA	1 kg
Agua	1,2 l
Levadura Fresca AB MAURI	30 g
Para decoración:	
Semillas de Sésamo Negro/Blanca	s.c.
Harina 100% Centeno	s.c.

Proceso de elaboración

- 1 Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa de corta elasticidad.
- 2 Reposo en bloque 5 minutos.
- 3 Cortar piezas según tamaño deseado.
- 4 Formar piezas. Rebozar con la mezcla de harina de centeno y semillas de sésamo.
- 5 Fermentar hasta punto óptimo.
- 6 Cocer en horno fuerte con vapor.



Pan de Hamburguesa



Hot Dog

Ingredientes

Ingredientes	Cantidad
Harina de trigo	1 kg
FUNNY MIX REMOLACHA	1 kg
Agua	1,2 l
Levadura Fresca AB MAURI	50 g
Azúcar	40 g
Margarina	80 g
Para decoración:	
Semillas de Sésamo Negro/Blanca	s.c.

Proceso de elaboración

- 1 Amasar todos los ingredientes excepto la levadura que se añadirá en la última parte del amasado hasta obtener una masa fina y elástica.
- 2 Cortar piezas de unos 80 g.
- 3 Formar según pieza deseada y colocar en latas, preferentemente troqueladas. Si se desea, decorar con semillas de sésamo antes de colocar.
- 4 Fermentar hasta punto óptimo.
- 5 Cocer en horno fuerte con poco vapor.

Croissant



Ingredientes

Cantidad

Harina de media fuerza	1 kg
FUNNY MIX REMOLACHA	1 kg
Azúcar	200 g
Agua	1 l
Levadura Fresca AB MAURI	60 g
Margarina crema	400 g
Para pliegues:	
Margarina para hojaldre	1 kg
Para decorar:	
Gb Mix 5 Semillas	s.c.

Proceso de elaboración

- 1 Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa de corta elasticidad.
- 2 Dejar reposar unos 10 minutos.
- 3 Incorporar la margarina de croissant y dar un pliegue doble y otro sencillo.
- 4 Cortar triángulos y formar croissants según el tamaño deseado.
- 5 Fermentar piezas y pintar con huevo.
- 6 Decorar con **Gb Mix 5 Semillas**.
- 7 Cocer en horno fuerte sin vapor.

Galletas



Ingredientes

Ingredientes	Cantidad
Harina de trigo	1 kg
FUNNY MIX REMOLACHA	1 kg
Agua	0,5 l
Impulsor	60 g
Margarina crema	200 g
Azúcar	600 g
Huevos	300 g

Proceso de elaboración

- 1 Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- 2 Extender la masa con un rodillo hasta un grosor de 2 mm aproximadamente.
- 3 Cortar piezas con un cortador según forma deseada.
- 4 Colocar en latas.
- 5 Cocer en horno suave hasta obtener piezas crujientes.

Panecillo recubierto con semillas de calabaza

Ingredientes

Harina de trigo	1 kg
FUNNY MIX CALABAZA	1 kg
Agua	1,28 l
Levadura Fresca AB MAURI	40 g
Semillas de calabaza	s.c.

Proceso de elaboración

- 1 Amasar hasta obtener una masa de corta elasticidad.
- 2 Dejar en reposo durante 10 minutos.
- 3 Pesar y formar piezas deseadas.
- 4 Fermentar hasta punto óptimo.
- 5 Cocer en horno fuerte con vapor.

Calabazas de pan



Ingredientes

Ingredientes	Cantidad
Harina de trigo	1 kg
FUNNY MIX CALABAZA	1 kg
Agua	0,6 l
Levadura Fresca AB MAURI	40 g
Azúcar	400 g
Huevos	300 g
Mantequilla	340 g

Proceso de elaboración

- 1 Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina y elástica.
- 2 Dejar reposar unos 20 minutos.
- 3 Cortar y formar piezas deseadas.
- 4 Marcar dando la forma de calabaza.
- 5 Fermentar hasta punto óptimo.
- 6 Cocer en horno suave con poco vapor.

Pan de molde



Proceso de elaboración

- 1 Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa elástica.
- 2 Pesar según tamaño de los moldes.
- 3 Bolear y reposar unos 10-15 minutos.
- 4 Formar y colocar en moldes.
- 5 Fermentar hasta punto óptimo.
- 6 Cocer en horno fuerte con vapor.

Ingredientes

Ingredientes	Cantidad
Harina de trigo	1 kg
FUNNY MIX CALABAZA	1 kg
Agua	1,2 l
Levadura Fresca AB MAURI	50 g
Aceite de girasol	100 g

Chapata Rústica



Ingredientes

Ingredientes	Cantidad
Harina de trigo	1 kg
FUNNY MIX CALABAZA	1 kg
Agua	1,5 l
Levadura Fresca AB Mauri	40 g
Para decorar:	
Harina 100% Centeno	s.c.

Proceso de elaboración

- 1 Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina y elástica.
- 2 Reposar en bloque hasta doblar su volumen.
- 3 Estirar la masa y cortar piezas del tamaño deseado. Espolvorear con harina de centeno.
- 4 Fermentar hasta punto óptimo.
- 5 Cocer en horno suave con poco vapor.

Muffins con calabaza y zanahoria



Ingredientes

Ingredientes	Cantidad
Harina de media fuerza	1 kg
FUNNY MIX CALABAZA	1 kg
Agua	0,54 l
Huevos	800 g
Azúcar	600 g
Acetite	600 g
Impulsor	60 g
Zanahoria rallada	s.c.

Proceso de elaboración

- 1 Batir todos los ingredientes (menos el aceite) a velocidad media hasta obtener una masa homogénea.
- 2 Incorporar el aceite y batir a velocidad media.
- 3 Verter en moldes según tamaño deseado.
- 4 Hornear a unos 190°C según tamaño de la pieza.

Panecillos con garbanzo



Proceso de elaboración

- 1 Amasar hasta obtener una masa de corta elasticidad.
- 2 Dejar reposar durante 5 minutos.
- 3 Pesar piezas y formar según formato deseado.
- 4 Dejar fermentar hasta un punto óptimo.
- 5 Cocer en horno fuerte con vapor.

Ingredientes

Ingredientes	Cantidad
Harina de trigo	1 kg
FUNNY MIX GARBANZO	1 kg
Agua	1,14 l
Levadura Fresca AB MAURI	40 g

Grisines



Ingredientes

Ingredientes	Cantidad
Harina de trigo	1 kg
FUNNY MIX GARBANZO	1 kg
Agua	1 l
Levadura Fresca AB MAURI	40 g
Aceite	120 g

Proceso de elaboración

- 1 Amasar hasta obtener una masa elástica.
- 2 Pesar y formar grisines.
- 3 Colocar en latas especiales para grisines.
- 4 Fermentar hasta punto óptimo.
- 5 Cocer en horno suave hasta obtener piezas crujientes.

Pan de Pita



Proceso de elaboración

- 1 Amasar todos los ingredientes excepto la levadura que se añadirá a mitad del amasado.
- 2 Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
- 3 Cortar piezas de 80 g.
- 4 Bolear.
- 5 Dejar en reposo hasta doblar el volumen.
- 6 Laminar de forma redondeada hasta un grosor de 5 mm aproximadamente.
- 7 Fermentar durante otros 15 minutos.

Ingredientes

Ingredientes	Cantidad
Harina de trigo	1 kg
FUNNY MIX GARBANZO	1 kg
Agua	1,3 l
Levadura Fresca AB MAURI	40 g

Fajita



Ingredientes

Ingredientes	Cantidad
Harina de trigo	1 kg
FUNNY MIX GARBANZO	1 kg
Agua	0,96 l
Levadura Fresca AB MAURI	40 g
Azúcar	40 g
Aceite	100 g
Softplus	10 g

Proceso de elaboración

- 1 Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
- 2 Laminar la masa a unos 2 mm de grosor.
- 3 Dejar reposar encima de telas o maderas durante 10-15 minutos.
- 4 Pinchar la masa.
- 5 Cocer en horno fuerte durante unos 5 minutos.

Snack hojaldrado

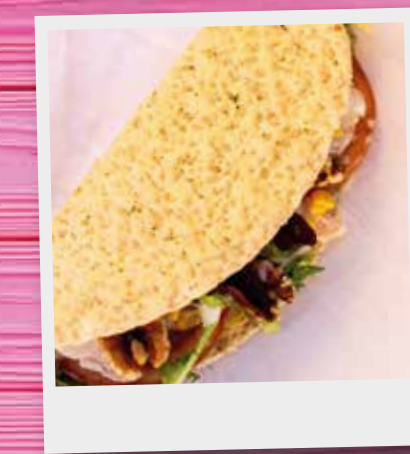


<i>Ingredientes</i>	<i>Cantidad</i>
Harina de media fuerza	1 kg
FUNNY MIX GARBANZO	1 kg
Agua	1 l
Mantequilla sin sal	240 g
Para pliegues:	
Margarina para hojaldrado	1 kg
Para decorar:	
Gb Mix 5 Semillas	s.c.
Embutido	s.c.
Huevo	s.c.
Lechuga	s.c.

Proceso de elaboración

- 1 Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa de corta elasticidad.
- 2 Dejar en reposo durante unos 10 minutos.
- 3 Incorporar la margarina para hojaldrado y dar dos pliegues.
- 4 Dejar reposar unos 15 minutos.
- 5 Dar dos pliegues sencillos y uno doble.
- 6 Cortar piezas de forma rectangular del tamaño deseado.
- 7 Pintar con huevo y decorar con **Gb Mix 5 Semillas**
- 8 Cocer en horno fuerte.





AB | MAURI

We know baking!

C./ Levadura, 5 - 14710 Villarrubia - Córdoba | Tel. 902 360 677 - 957 327 001 | pedidos@abmauri.com

www.abmauri.es

