



Disfrute de una experiencia indulgente sin remordimientos con nuestro **Maritozzo**, una propuesta que combina tradición, sabor y bienestar. Desarrollado con ingredientes cuidadosamente seleccionados, incluyendo **Puraslim**, este brioche ofrece una experiencia deliciosa con un perfil nutricional alineado con las necesidades del mercado actual.

Complementado con **Mimetic 32**, logra una textura suave y placentera, permitiendo disfrutar de todo el sabor y la indulgencia de un brioche premium sin comprometer la experiencia.

Maritozzo: el equilibrio perfecto entre placer, nutrición e innovación.

INGREDIENTES

Ingredientes	Peso en gramos
Tegral Brioche	1000
Azúcar morena	40
Levadura dorada	40
Jarabe de agave	20
Mimetic 32	100
Agua	450
AMBIANTE NATA	500
FRUITFILL DE SU AGRADO	200

Método de trabajo

Amasado	Amasar durante 10 minutos en velocidad lenta sin Mimetic 32 . Posteriormente, incorporar Mimetic 32 y continuar amasando durante 10 minutos adicionales en velocidad lenta, hasta lograr un adecuado desarrollo de la masa.
Temperatura masa:	26°C
Fermentación en bloque	Dejar reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente, cubierta con plástico.
Didido y Pesaje:	Dividir la masa en porciones de 40 g y dar forma redonda.
Fermentación final:	Fermentar durante 1 hora y 45 minutos a 28 °C y 80 % de humedad relativa.
Decoración:	Aplicar Sunset Glaze antes del horneado.
Horneo:	Hornear entre 180 °C y 190 °C durante 14 a 16 minutos
Enfriado	Cuando la temperatura interna del producto alcance los 36 °C , envasar en bolsa de plástico.

Para crear un relleno suave y estable, mezclar **Ambiente Nata** con el **Fruitfill** de su preferencia y batir hasta obtener una textura ideal para manga pastelera.

Decorar el brioche según el concepto mostrado, aportando un acabado atractivo y diferenciador.

Como alternativa, **Carat Nuxel** puede utilizarse en sustitución de **Fruitfill Puratos**, permitiendo desarrollar diferentes perfiles de sabor y presentación.

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía
284.79
kcal

Energía KJ
1201.05 kJ

Grasas / Grasas Saturadas
7.04 g / 3.3 g

Carbs / Azúcares
48.85 g / 12.9 g

Proteínas
5.94 g

Fibra
1.06
g

Sal
0.87
g

Sodio
346.99
mg

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía
284.79
kcal

Energía KJ
1201.05 kJ

Grasas / Grasas Saturadas
7.04 g / 3.3 g

Carbs / Azúcares
48.85 g / 12.9 g

Proteínas
5.94 g

Fibra
1.06
g

Sal
0.87
g

Sodio
346.99
mg