



RECETARIO
Panettone
todo el año



Índice

Recetario

- Chocottone 3
 - Panettone con Chunks de Chocolate 5
 - Panettone de Chocolate 7
 - Corona de Almendras Trenzada 9
 - Torta Selva Negra 11
 - Rosca Natalita 13
 - Minipanettones 15
 - Panettone de Salami 17
 - Panettone Milano 19
 - Panettone Tattin 21
 - Torta Envinada 23
 - Rollo Navideño 25
 - Pan de Jamón 27
 - Panettone Catalán 29
-

Chocottone



RENDIMIENTO: 10 unidades de 500g c/u (corte crudo)

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	2000 g
Agua	47%	940 g
Levadura Seca Instantánea Okedo	1,8%	36 g
Huevo	10%	200 g
Azúcar	24%	480 g
Margarina	16,8%	336 g
Propionato de Calcio	0,5%	10 g
Carat Chips de Chocolate	20%	400 g
Cremfil de Avellana	15%	300 g
Esencia de naranja	0,8%	16 g
Esencia de ponqué	1%	20 g

PROCEDIMIENTO

- Alistar y pesar todos los ingredientes.
- Agregar en la mojadora: Tegral Panettone, Levadura Okedo, azúcar y propionato de calcio.
- Posteriormente agregar los ingredientes húmedos (Huevos), el agua debe agregarse poco a poco a medida que vamos amasando hasta incorporar completamente.
- Amasar entre 7 y 9 minutos a segunda velocidad.
- Verificar el desarrollo de la masa (punto de tela).
- Agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos en segunda velocidad.
- Dividir la masa en porciones de 500 gramos para el panettone.
- Bolear la masa y colocar en molde de panettone o molde de pan pulman.
- Llevar al cuarto de fermentación a 32°C Y 85% de humedad relativa por 50 minutos aproximadamente.
- Hornear a 165°C durante 30 a 35 minutos.
- Inyectar con Cremfil de Avellana y decorar con chocolate Carat Semiamargo.

NOTA: Una vez haya enfriado el producto, empacar en bolsa de polipropileno para prolongar la frescura y vida útil.

Panettone con **Chunks de Chocolate**



RENDIMIENTO: 10 unidades de 500g c/u (corte crudo)

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	2000 g
Agua	50%	1000 g
Levadura Seca Instantánea Okedo	1,8%	36 g
Huevo	10%	200 g
Azúcar	24%	480 g
Margarina	16,8%	336 g
Propionato de Calcio	0,5%	10 g
Nuez del Brasil	20%	400 g
Chunks Belcolade Selection	20%	400 g
Naranja confitada	20%	400 g
Esencia de naranja	0,8%	16 g
Esencia de ponqué	1%	20 g

PROCEDIMIENTO

- Alistar y pesar todos los ingredientes.
- Agregar en la mojadora: Tegral Panettone, Levadura Okedo, azúcar y propionato de calcio.
- Posteriormente agregar los ingredientes húmedos (Huevos), el agua debe agregarse poco a poco a medida que vamos amasando hasta incorporar completamente.
- Amasar entre 7 y 9 minutos en segunda velocidad.
- Verificar el desarrollo de la masa (punto de tela).
- Agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos en segunda velocidad.
- Dividir la masa en porciones de 500 gramos para el panettone.
- Bolear y colocar en molde de panettone.
- Llevar al cuarto de fermentación a 32°C y 85% de humedad relativa por 50 minutos aproximadamente.
- Hornear a 150°C por 35 minutos aproximadamente.
- Cubrir con una capa de chocolate previamente fundido y decorar.

NOTA: Una vez haya enfriado el producto, empacar en bolsa de polipropileno para prolongar la frescura y vida útil.

Panettone de Chocolate



RENDIMIENTO: 5 unidades de 500g c/u (corte crudo)

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	2000 g
Agua	47%	940 g
Levadura Seca Instantánea Okedo	1,8%	36 g
Huevo	10%	200 g
Azúcar	24%	480 g
Margarina	16,8%	336 g
Propionato de Calcio	0,5%	10 g
Carat Decorcrem	15%	300 g
Carat Chips de chocolate	20%	400 g
Esencia de naranja	0,8%	16 g
Esencia de ponqué	1%	20 g

PROCEDIMIENTO

- Alistar y pesar todos los ingredientes.
- Agregar en la mojadora: Tegral Panettone, Levadura Okedo, azúcar y propionato de calcio.
- Posteriormente agregar los ingredientes húmedos (huevos); el agua debe agregarse poco a poco a medida que vamos amasando hasta incorporar completamente.
- Amasar entre 7 y 9 minutos en segunda velocidad.
- Verificar el desarrollo de la masa (punto de tela).
- Agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos en segunda velocidad.
- Dividir la masa en porciones de 500 gramos para el panettone.
- Bolear la masa y colocar en molde de panettone.
- Llevar al cuarto de fermentación a 32°C y 85% de humedad relativa por 50 minutos aproximadamente.
- Hornear a 150°C durante 30 a 35 minutos.

NOTA: Una vez haya enfriado el producto, empacar en bolsa de polipropileno para prolongar la frescura y vida útil.

Corona de Almendras Trenzada



RENDIMIENTO: 5 unidades de 450g c/u (corte crudo)

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1000 g
Agua	47%	470 g
Levadura Seca Instantánea Okedo	1,8%	18 g
Huevo	10%	100 g
Azúcar	24%	240 g
Margarina	16,8%	168 g
Propionato de Calcio	0,5%	5 g
Almendra fileteada	12%	120 g
Miel	7%	70 g

PROCEDIMIENTO

- Alistar y pesar todos los ingredientes.
- Agregar en la mojadora: Tegral Panettone, Levadura Okedo, Azúcar y propionato de calcio.
- Posteriormente agregar los ingredientes húmedos (huevos), el agua debe agregarse poco a poco a medida que vamos amasando hasta incorporar completamente.
- Luego amasar entre 7 y 9 minutos a segunda velocidad.
- Verificar el desarrollo de la masa (punto de tela).
- Agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos a segunda velocidad.
- Verificar el punto de gluten.
- Dividir la masa en porciones de 500 gramos.
- Estirar la masa con la ayuda de un rodillo y aplicar miel esparcida con las almendras fileteadas.
- Envolver la masa y cortar por la mitad para trenzarla y realizar una corona.
- Llevar al cuarto de fermentación a 32°C y 85% de humedad relativa por 50 minutos aproximadamente.
- Hornear a 185°C durante 25 minutos aproximadamente.

NOTA: Una vez haya enfriado el producto, empacar en bolsa de polipropileno para prolongar la frescura y vida útil.

Torta

Selva Negra



RENDIMIENTO: 3 unidades de 650g c/u (Corte crudo)

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Satin Cream Cake Chocolate	100%	1000 g
Huevos	35%	350 g
Aceite	30%	300 g
Agua	30%	300 g

Relleno/Decoración	%	Gramos
Carat Decorcrem Blanco	10%	100 g
Crema Vegetal Chantypak	12%	120 g
Harmony Frío	10%	100 g
Carat Viruta Semiamarga	5%	50 g

PROCEDIMIENTO

- Pesar todos los ingredientes.
- Colocar en el bowl el Tegral Satin Cream Cake Chocolate, huevos, agua y aceite.
- Batir durante 1 minuto en primera velocidad y 3 minutos en velocidad media con la espátula.
- Colocar en moldes redondos previamente engrasados.
- Llevar a hornear a 150°C- 170°C entre 50 a 65 minutos o hasta que este cocido.
- Llevar a enfriar y reservar.
- Rellenar con Crema Vegetal Chantypak batida y algunas cerezas marrachino.
- Cubrir la torta con Crema Vegetal Chantypak.
- Realizar un Glassage con la Crema Vegetal Chantypak, Carat Decorcrem Blanco y el Harmony frío: (calentar la Crema Vegetal Chantypak a 85 °C, luego adicionar el Carat Decorcrem Blanco fundido, mezclar hasta homogeneizar completamente y finalmente agregar el Harmony Frío).
- Bañar la torta con Glassage y añadir figuras decorativas de chocolate.

Rosca Natalita



RENDIMIENTO: 4 unidades de 500g c/u (corte crudo)

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1000 g
Agua	47%	470 g
Levadura Seca Instantánea Okedo	1,8%	18 g
Huevo	10%	100 g
Azúcar	24%	240 g
Margarina	16,8%	168 g
Propionato de Calcio	0,5%	5 g
Uvas pasas	24%	240 g
Fruta cristalizada	28%	280 g
Esencia de naranja	0,8%	8 g
Esencia de ponqué	1%	10

PROCEDIMIENTO

- Alistar y pesar todos los Ingredientes.
- Agregar en la mojadora: Tegral Panettone, Levadura Okedo, azúcar y propionato de calcio.
- Posteriormente agregar los ingredientes húmedos (Huevos); El agua debe agregarse poco a poco a medida que vamos amasando hasta incorporar completamente.
- Luego amasar entre 7 y 9 minutos en segunda velocidad.
- Verificar el desarrollo de la masa (punto de tela).
- Agregar la margarina y mezclar por 2 minutos en segunda velocidad.
- Adicionar las inclusiones, uvas pasas y fruta cristalizada mezclar hasta integrar completamente.
- Dividir la masa en porciones de 500 gramos.
- Bolear la masa y colocarla en el molde de Savarin.
- Llevar al cuarto de fermentación a 32°C y 85% de humedad relativa por 50 minutos aproximadamente.
- Hornear a 185°C durante 12 a 13 minutos.
- Dejar enfriar y cubrir la parte superior con Harmony Frío y decorar al gusto.

NOTA: Una vez haya enfriado el producto, empacar en bolsa de polipropileno para prolongar la frescura y vida útil.

Minipanettones



RENDIMIENTO: 25 unidades de 100g c/u (corte crudo)

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1000 g
Agua	47%	470 g
Levadura Seca Instantánea Okedo	1,8%	18 g
Huevo	10%	100 g
Azúcar	24%	240 g
Margarina	16,8%	168 g
Propionato de Calcio	0,5%	5 g
Uvas pasas	24%	240 g
Fruta cristalizada	28%	280 g
Esencia de naranja	0,8%	8 g
Esencia de ponqué	1%	10

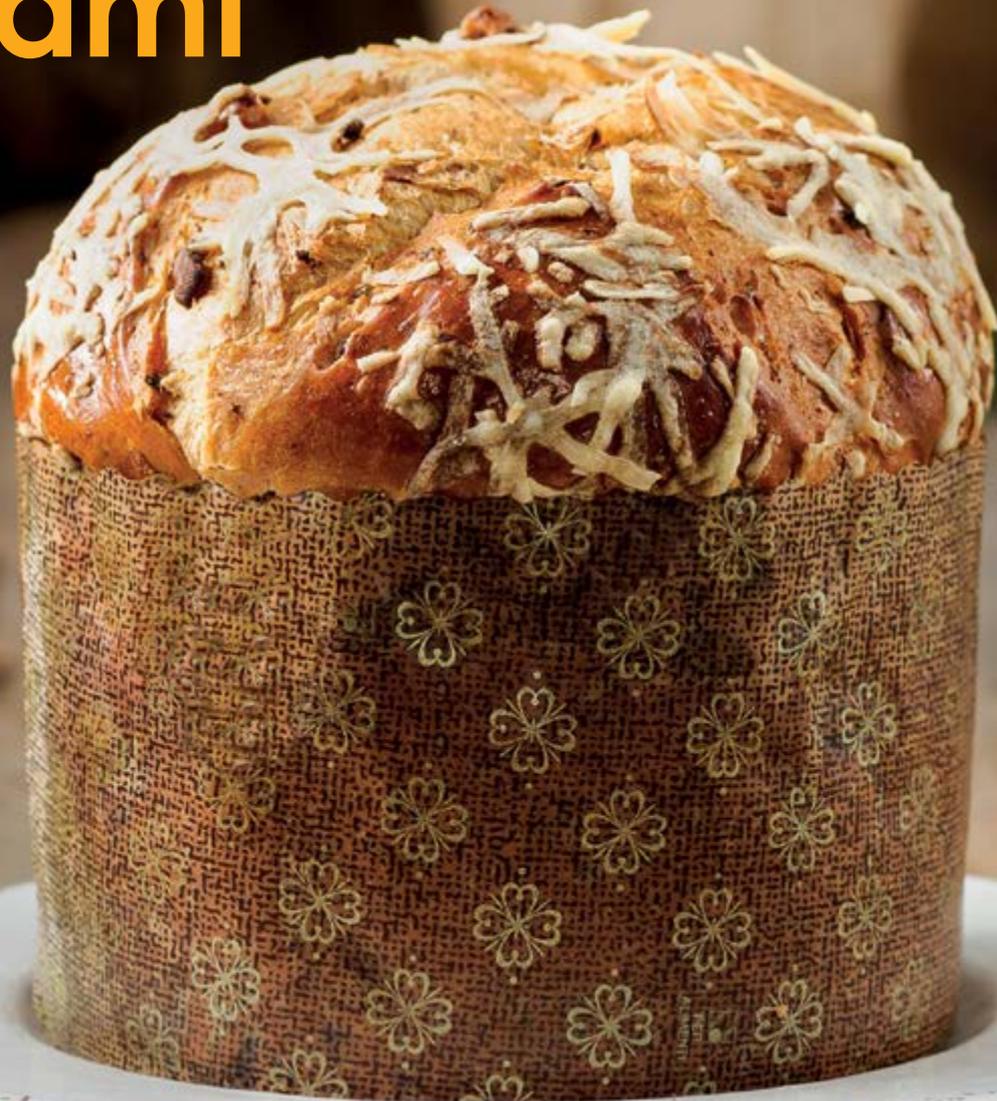
Relleno/Decoración	%	Gramos
Carat Decorcrem	10%	100 g
Carat Decorcrem Blanco	10%	100 g
Carat Viruta Semiamarga	5%	50 g

PROCEDIMIENTO

- Alistar y pesar todos los Ingredientes.
- Agregar en la mojadora: Tegral Panettone, Levadura Okedo, azúcar y propionato de calcio.
- Posteriormente agregar los ingredientes húmedos (Huevos) ; El agua debe agregarse poco a poco a medida que vamos amasando hasta incorporar completamente.
- Luego amasar entre 7 y 9 minutos en segunda velocidad.
- Verificar el desarrollo de la masa (punto de tela).
- Agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos en segunda velocidad.
- Adicionar las inclusiones, uvas pasas y fruta cristalizada; mezclar hasta integrar completamente.
- Dividir la masa en porciones de 100 gramos.
- Bolear la masa y colocarla en el molde de Panettone.
- Llevar al cuarto de fermentación a 32°C y 85% de humedad relativa por 50 minutos aproximadamente.
- Hornear a 185°C durante 12 a 13 minutos.
- Dejar enfriar y decorar cada Minipanettone con Chocolate Carat.

NOTA: Una vez haya enfriado el producto, empacar en bolsa de polipropileno para prolongar la frescura y vida útil.

Panettone de Salami



RENDIMIENTO: 5 unidades de 500g c/u (corte crudo)

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1000 g
Agua	50%	500 g
Levadura Seca Instantánea Okedo	1,8%	18 g
Huevo	10%	100 g
Azúcar	24%	240 g
Margarina	16,8%	168 g
Propionato de Calcio	0,5%	5 g
Esencia de mantequilla	10%	100 g
Queso Parmesano	10%	100 g
Queso costeño	10%	100 g
Salami	10%	100 g
Tocineta	10%	100 g

PROCEDIMIENTO

- Alistar y pesar todos los Ingredientes.
- Agregar en la mojadora: Tegral Panettone, Levadura Okedo, azúcar y propionato de calcio.
- Posteriormente agregar los ingredientes húmedos (huevos), el agua debe agregarse poco a poco a medida que vamos amasando hasta incorporar completamente.
- Amasar entre 7 y 9 minutos en segunda velocidad.
- Verificar el desarrollo de la masa (punto de tela).
- Agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos en segunda velocidad.
- Dividir la masa en porciones de 500 gramos para el panettone.
- Estirar la masa con la ayuda de un rodillo.
- Llevar al cuarto de fermentación a 32°C y 85% de humedad relativa por 50 minutos aproximadamente.
- Colocar queso parmesano en la superficie.
- Hornear a 165°C durante 30 a 35 minutos.

NOTA: Una vez haya enfriado el producto, empacar en bolsa de polipropileno para prolongar la frescura y vida útil.

Panettone Milano



RENDIMIENTO: 5 unidades de 500g c/u (corte crudo)

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1000 g
Agua	50%	500 g
Levadura Seca Instantánea Okedo	1,8%	18 g
Huevo	10%	100 g
Azúcar	24%	240 g
Margarina	16,8%	168 g
Propionato de Calcio	0,5%	5 g
Esencia de almendras	0,8%	8 g
Nuez moscada	1%	10 g
Canela en polvo	1%	10 g
Dátiles picados	1%	10 g
Nuez del Nogal	10%	100 g
Brevas	15%	150 g
Jengibre en polvo	1%	10 g
Ciruelas pasas	15%	150 g

PROCEDIMIENTO

- Alistar y pesar todos los Ingredientes.
- Agregar en la mojadora Tegral Panettone, Levadura Okedo, azúcar y propionato de calcio.
- Posteriormente agregar los ingredientes húmedos (Huevos), el agua debe agregarse poco a poco a medida que vamos amasando hasta incorporar completamente.
- Luego amasar entre 7 y 9 minutos a segunda velocidad.
- Verificar el desarrollo de la masa (punto de tela).
- Agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos a segunda velocidad.
- Adicionar las inclusiones, nueces, almendras, y especias, mezclar hasta integrar completamente.
- Dividir la masa en porciones de 500 gramos.
- Bolear la masa y colocarla en el molde de Panettone.
- Llevar al cuarto de fermentación a 32°C y 85% de humedad relativa por 50 minutos aproximadamente.
- Hornear a 165°C Durante 30 a 35 minutos.
- Dejar enfriar y decorar con azúcar micropulverizada.

NOTA: Una vez haya enfriado el producto, empacar en bolsa de polipropileno para prolongar la frescura y vida útil.

Panettone Tattin



RENDIMIENTO: 10 unidades de 500g c/u (corte crudo)

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	2000 g
Agua	50%	1000 g
Levadura Seca Instantánea Okedo	1,8%	36 g
Huevo	10%	200 g
Azúcar	24%	480 g
Margarina	16,8%	336 g
Propionato de Calcio	0,5%	10 g
Creamfill Vainilla	15%	300 g
Almendras fileteadas	15%	300 g
Esencia de vainilla	0,8%	16 g
Esencia de ponqué	1%	20 g

Relleno/Decoración	%	Gramos
Mantequilla	23%	450 g
Azúcar	19%	375 g
Miel	8%	150 g
Almendras Fileteadas	30%	600 g
Crema Vegetal Chantypak	15%	300 g

PROCEDIMIENTO

- Alistar y pesar todos los Ingredientes.
- Agregar en la mojadora: Tegral Panettone, Levadura Okedo, azúcar y propionato de calcio
- Posteriormente agregar los ingredientes húmedos (Huevos), el agua debe agregarse poco a poco a medida que vamos amasando hasta incorporar completamente.
- Amasar entre 7 y 9 minutos en segunda velocidad.
- Verificar el desarrollo de la masa (punto de tela).
- Agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos en segunda velocidad.
- Dividir la masa en porciones de 500 gramos para el panettone.
- Colocar la masa en un molde previamente engrasado.
- Llevar al cuarto de fermentación a 32°C y 85% de humedad relativa por 50 minutos aproximadamente.
- Para la decoración calentar la Crema Vegetal Chantypak, el azúcar y la miel hasta alcanzar una temperatura de 115°C.
- Agregar las almendras fileteadas.
- Dejar enfriar la mezcla y añadir al panettone.
- Llevar a horno a 150°C por 35 a 40 minutos.

NOTA: Una vez haya enfriado el producto, empacar en bolsa de polipropileno para prolongar la frescura y vida útil.

Torta **envinada**



RENDIMIENTO: 5 unidades de 450g c/u (corte crudo)

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Savarin	100%	1000 g
Huevos	35%	350 g
Aceite	30%	300 g
Agua	30%	300 g
Uvas pasas	12%	120 g
Fruta cristalizada	13%	130 g
Tintura de caramelo	4%	40 g

Remojo y Decoración	%	Gramos
Vino para remojar	35%	300 g
Harmony Frío	-	150 g

PROCEDIMIENTO

- En batidora y con ayuda del escudo, colocar todos los ingredientes a excepción de las inclusiones (frutas y nueces), luego batir durante 1 minuto a velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea.
- A continuación, subir a velocidad alta y continuar batiendo durante 4 minutos más.
- Luego adicionar las frutas y nueces para batir durante 1 minuto a velocidad baja hasta incorporar totalmente a la mezcla.
- En un molde tipo savarín previamente engrasado, servir la mezcla a 3/4 de la capacidad del molde.
- Hornear a 170°C durante 40 a 50 minutos.

PROCEDIMIENTO REMOJO

- Retirar los moldes del horno y remojar con vino calculando la mitad del peso de la torta (por ejemplo, remojar con 500 ml de vino para una torta de 1.000 g).
- Dejar enfriar y desmoldar.

PROCEDIMIENTO DECORACIÓN

- Cubrir la parte superior con una capa de Harmony Frío y luego decorar al gusto.

Rollo Navideño



RENDIMIENTO: 3 unidades de 650g c/u (corte crudo)

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Easy Biscuit Complete	60%	276 g
Huevos	140%	644 g
Agua	35%	161 g
Azúcar	40%	184 g

Relleno/Decoración	%	Gramos
Chantypak Crema Vegetal	20%	92 g
Carat Decorcrem	20%	92 g
Harmony Frío	20%	92 g
Carat Viruta Semiamarga	5%	23 g

PROCEDIMIENTO

- Modo de preparación Brazo de Reina.
- Verter los líquidos en el fondo del bowl de la batidora (huevos y agua) y luego los ingredientes secos (Easy Biscuit Complete y azúcar).
- Se inicia el batido con globo a velocidad baja durante 2 minutos para integrar.
- Se realiza un barrido con la espátula y nuevamente se bate a velocidad alta durante 3 minutos.
- Servir el batido en una lata de 60 cm x 40 cm previamente empapelada o engrasada.
- Extender y emparejar con una espátula.
- Hornear en horno de convección 190 °C - 200 °C de 8 - 10 minutos (374 °F - 392 °F).
- Desmoldar, rellenar y decorar.



Pan de jamón

RENDIMIENTO: 4 unidades de 500g c/u (corte crudo)

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	2000 g
Agua	50%	1000 g
Levadura Seca Instantánea Okedo	1,8%	36 g
Huevo	10%	200 g
Azúcar	24%	480 g
Margarina	16,8%	336 g
Propionato de Calcio	0,5%	10 g

Relleno/Decoración	%	Gramos
Jamón	40%	800 g
Aceitunas	10%	200 g
Uvas Pasas	20%	400 g
Tocineta	20%	400 g

PROCEDIMIENTO

- Alistar y pesar todos los ingredientes.
- Agregar en la mojadora: Tegral Panettone, Levadura Okedo, azúcar y propionato de calcio.
- Posteriormente agregar los ingredientes húmedos (huevos), el agua debe agregarse poco a poco a medida que vamos amasando hasta incorporar completamente.
- Amasar durante 7 minutos a segunda velocidad.
- Verificar el desarrollo de la masa (punto de tela).
- Agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos a segunda velocidad.
- Dividir la masa en porciones de 500 gramos.
- Estirar la masa con la ayuda de un rodillo.
- Agregar el jamón junto con las inclusiones y envolver.
- Realizar decoración con la masa sobrante.
- Llevar al cuarto de fermentación a 32°C y 85% de humedad relativa por 50 minutos aproximadamente.
- Brillar con Sunset Glaze y hornear a 165°C durante 30 a 35 minutos.

Panettone Catalán



RENDIMIENTO: 10 unidades de 500g c/u (corte crudo)

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	2000 g
Agua	50%	1000 g
Levadura Seca Instantánea Okedo	1,8%	36 g
Huevo	10%	200 g
Azúcar	24%	480 g
Margarina	16,8%	336 g
Propionato de Calcio	0,5%	10 g
Cremfill Vainilla	15%	300 g
Almendras Fileteadas	15%	300 g
Esencia de vainilla	0,8%	16 g
Esencia de ponqué	1%	20 g

PROCEDIMIENTO

- Alistar y pesar todos los ingredientes.
- Agregar en la mojadora: Tegral Panettone, Levadura Okedo, azúcar y propionato de calcio.
- Posteriormente agregar los ingredientes húmedos (huevos), el agua debe agregarse poco a poco a medida que vamos amasando hasta incorporar completamente.
- Amasar entre 7 y 9 minutos a segunda velocidad.
- Verificar el desarrollo de la masa (punto de tela).
- Agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos en segunda velocidad.
- Dividir la masa en porciones de 500 gramos para el panettone.
- Bolear la masa y colocarla en molde de Panettone.
- Llevar al cuarto de fermentación a 32°C y 85% de humedad relativa por 50 minutos aproximadamente.
- Una vez enfriado el producto rellenar con Cremfill Vainilla y decorar con Chocolate Carat Semiamargo.

NOTA: Una vez haya enfriado el producto, empacar en bolsa de polipropileno para prolongar la frescura y vida útil.



  Puratos Col

 www.puratos.co

 servicioalclienteco@puratos.com

OTOÑO
PicNíc invierno
fiestas AÑO NUEVO
patrias CON LOS AMIGOS
Cumpleaños
Día ^{de} _{la} Madre
San Valentín
CON LA FAMILIA
Navidad
vacaciones
PARA EL LONCHE
de día • de noche
primera
frío
calor verdadera