



**ROSCA
NATALITA**
CHOCOTTONE
PANETTONE
**LINGOTE CON
DULCE DE LECHE** TRUFA BLANCA
FLORESTA NEGRA
**CORONA DE
ALMENDRAS**
TRENZADA
**BABKA DE
CHOCOLATE**
PAN CONCHA
TORTA ENVINADA
CORONA DE
ALMENDRAS
BOLITAS
RELLENAS PAN DE JAMÓN

Panettone

para todos los sabores

RECETARIO

2025



Índice

Recetario

• Chocottone	3
• Rosca Natalita	4
• Panettone Lingote con dulce de leche	5
• Panettone Trufa Blanca	6
• Panettone Floresta Negra	7
• Bolitas Rellenas de Navidad	8
• Corona de Almendras Trenzada	9
• Babka de Chocolate	10
• Pan de Jamón	11
• Brioche de Mantequilla	12
• Pan Concha Mexicana	13
• Torta Envinada	14



Chocottone

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	2000 g
Agua	47%	940 g
Okedo Levadura Instantánea	1,5%	36 g
Huevos	10%	200 g
Azúcar	24%	480 g
Margarina	16%	336 g
Propionato de Calcio	0,5%	10 g
Carat Chips de Chocolate	20%	400 g
Cremfil 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, Okedo Levadura Instantánea, azúcar y propionato de calcio.
- Posteriormente agregar los ingredientes húmedos (huevos), el agua debe agregarse poco a poco a medida que se va 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 rectangular.
- 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 Avellana y Carat Decorcrem Negro.

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



Rosca Natalita

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1000 g
Agua	47%	470 g
Okedo Levadura Instantánea	1,5%	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 g

PROCEDIMIENTO

- Alistar y pesar todos los ingredientes.
- Agregar en la mojadora: Tegral Panettone, Okedo Levadura Instantánea, azúcar y propionato de calcio
- Posteriormente agregar los ingredientes húmedos (huevos), el agua debe agregarse poco a poco a medida que se va 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 de uvas pasas y fruta cristalizada, luego mezclar hasta integrar completamente.
- Dividir la masa en porciones de 500 g, luego bolear la masa y enrollar para colocarla en un molde redondo.
- Llevar al cuarto de fermentación a 32°C y 85% de humedad relativa por 50 minutos aproximadamente.
- Hornear a 165°C aproximadamente de 12 a 15 minutos (dependiendo del horno).
- Una vez frío el Panettone, decorar con Harmony Frío.

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



Panettone Lingote con dulce de leche

ETAPA 1: ESPONJA

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	90%	900 g
Okedo Levadura Instantánea	2,5%	25 g
Agua	47%	470 g

ETAPA 2: MASA BASE

Tegral Panettone	10%	100 g
Cocoa	30%	30 g
Azúcar	16%	160 g
Huevos	10%	100 g
Propionato de calcio	0,4%	4 g
Margarina	25%	250 g
Esencia de ponqué o chocolate	1,0%	10 g
Carat Decorcrem Negro	15%	150 g

DECORACIÓN

Dulce de leche	55%	550 g
Carat Decorcrem Negro	20%	200 g
Carat Viruta Semiamarga en Barra	20%	200 g
Carat Decorcrem Blanco	7%	70 g

MÉTODO: ESPONJA

- Colocar los ingredientes en la mojadora.
- Mezclar durante 3 minutos en primera velocidad, luego 2 minutos a velocidad alta.
- Dejar reposar por 30 minutos.

MÉTODO: MASA BASE

- Colocar el resto de ingredientes excepto la margarina.
- Mezclar durante 3 minutos en primera velocidad y acondicionar la masa por 5 minutos.
- Adicionar la margarina, mezclar durante 2 minutos a velocidad baja y terminar de acondicionar la masa por 2 minutos más.
- Dividir la masa de 500 g, dependiendo del tamaño del molde.
- Moldear sin apretar mucho la masa.
- Dejar en cámara de fermentación por 60 minutos aproximadamente hasta que crezca aproximadamente tres cuartos de la altura del molde.
- Hacer con una cuchilla un corte diagonal en la superficie del pan.
- Hornear a 155°C por 30 minutos (dependiendo del horno).

DECORACIÓN

- Con la ayuda de una boquilla realizar perforaciones en el Panettone horneado.
- Rellenar el Panettone inyectando dulce de leche con una manga.
- Fundir el Carat Viruta Semiamarga en Barra y también Carat Decorcrem Negro.
- Bañar los Panettones sobre una rejilla y finalizar con líneas de chocolate blanco.

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



Panettone Trufa Blanca

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1000 g
Agua	48%	480 g
Okedo Levadura Instantánea	2%	20 g
Huevos	10%	100g
Azúcar	24%	240 g
Margarina	20%	200 g
Nuez de Brasil Triturada	24%	240 g
Arándanos	28%	280 g
Esencia de naranja	0,8%	8 g
Esencia sabor a ponqué	1%	10 g
Propionato de calcio (Antimoho)	0,5%	5 g

DECORACIÓN

Carat Cobertura Blanca en Barra	15%	150 g
Carat Decorcrem Blanco	10%	100 g

PROCEDIMIENTO

- Alistar y pesar los ingredientes.
- En un recipiente aparte agregar los huevos, la esencia de ponqué y naranja.
- Agregar a la amasadora los ingredientes secos (Tegral Panettone, Okedo Levadura instantánea, azúcar y propionato de calcio).
- Posteriormente, agregar los ingredientes húmedos (huevos con esencias), el agua debe agregarse poco a poco a medida que se comienza el amasado hasta obtener el punto de tela.
- Mezclar durante 3 minutos a velocidad baja y entre 7 – 9 minutos en velocidad alta. Tan pronto se verifique que se tiene un buen desarrollo de gluten, agregar la grasa (margarina) y mezclar 2 minutos en velocidad baja y 2 minutos en velocidad alta.
- Agregar las inclusiones de nuez de Brasil y arándanos, mezclar 2 minutos en velocidad baja y 15 segundos en velocidad alta.
- Dividir la masa en porciones de 500 g, bolear y colocar en capacillos.
- Llevar a fermentación la masa en cuarto de crecimiento a 32 °C - 35 °C con 85% de humedad relativa aproximadamente, hasta que la masa alcance el borde del capacillo.
- Realizar un corte en cruz sobre la superficie.
- Hornear de 165 °C a 170 °C durante 30 a 32 minutos (dependiendo del horno).
- Luego decorar con una cobertura de Carat Decorcrem blanco y con Carat Cobertura Blanca en barra.

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



Panettone Floresta Negra

ETAPA 1: ESPONJA

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	90%	900 g
Okedo Levadura Instantánea	2,5%	25 g
Agua	47%	470 g

ETAPA 2: MASA BASE

Tegral Panettone	10%	100 g
Cocoa	30%	30 g
Azúcar	16%	160 g
Huevos	10%	100 g
Propionato de calcio	0,4%	4 g
Margarina	25%	250 g
Esencia de ponqué o chocolate	1,0%	10 g
Carat Chips de Chocolate	15%	150 g
Carat Decorcrem Negro	15%	150 g

DECORACIÓN

Cerezas	10%	100 g
Carat Decorcrem Negro	20%	200 g
Carat Viruta Semiamarga en Barra	20%	200 g
Harmony Frío	5%	50 g

MÉTODO: ESPONJA

- Colocar los ingredientes en la mojadora.
- Mezclar durante 3 minutos en primera velocidad y después 2 minutos a velocidad alta.
- Dejar reposar por 30 minutos.

MÉTODO: MASA BASE

- Colocar el resto de ingredientes, excepto la margarina.
- Mezclar durante 3 minutos en primera velocidad y acondicionar la masa por 5 minutos.
- Adicionar la margarina, mezclar durante 2 minutos a velocidad baja y terminar de acondicionar la masa por 2 minutos.
- Adicionar Carat Chips de Chocolate y mezclar durante 2 minutos en 1ra velocidad.
- Dividir la masa en porciones de 470 g.
- Bolear sin apretar mucho la masa y colocar en el capacillo.
- Dejar en cámara de fermentación por 60 minutos aproximadamente o hasta que crezca tres cuartos de la altura del molde.
- Con una tijera o cuchilla realizar un corte en forma de cruz.
- Hornear aproximadamente 155°C por 30 minutos (dependiendo del horno).

DECORACIÓN:

- Con una boquilla perforar el Panettone horneado y llenar con Carat Decorcrem Negro o Cremfil Avellana.
- Fundir el Carat Viruta Semiamarga y mezclar con el Carat Decorcrem Negro.
- Bañar los panes y finalizar con canelones de chocolate elaborados con Carat Viruta Semiamarga, y colocar cerezas brilladas con Harmony Frío.

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



Bolitas Rellenas de Navidad

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1000 g
Okedo Levadura Instantánea	2%	20 g
Agua	42%	420 g
Azúcar	20%	200 g
Huevos	10%	100 g
Propianato de calcio	0,4%	4 g
Margarina	20%	200 g
Esencia de ponqué	1,0%	10 g

DECORACIÓN

Carat Decorcrem Limonada de Coco	20%	200 g
Carat Cobertura Blanca en Barra	20%	200 g
Carat Decorcrem Blanco	7%	70 g

PROCEDIMIENTO

- Colocar todos los ingredientes excepto la margarina.
- Mezclar durante 4 minutos en primera velocidad y acondicionar la masa por 6 minutos aproximadamente.
- Adicionar la margarina, mezclar durante 2 minutos a velocidad baja y terminar de acondicionar la masa por 2 minutos más hasta obtener una masa elástica.
- Dividir la masa en porciones de 80 g, formar mogollas y colocar en latas.
- Dejar en cámara de fermentación por 90 minutos aproximadamente.
- Hornear a 165°C por 15 minutos (dependiendo del horno).

RELLENO Y DECORACIÓN

- Con una boquilla perforar el Panettone horneado y llenar con Carat Decorcrem Limonada de Coco.
- Fundir el Carat Cobertura Blanca en Barra y el Carat Decorcrem blanco.
- Bañar los panes sobre una rejilla.
- Decorar con Carat Decorcrem Blanco.



Corona de almendras trenzadas

PROCEDIMIENTO

INGREDIENTES

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

- Alistar y pesar todos los ingredientes.
- Agregar en la mojadora: Tegral Panettone, Okedo Levadura Instantánea, azúcar y propionato de calcio
- Posteriormente, agregar los ingredientes húmedos (huevos), el agua debe incorporarse poco a poco mientras se amasa, hasta que se integre 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 a segunda velocidad.
- Verificar el punto de gluten.
- Dividir la masa en porciones de 500 g.
- Estirar la masa con la ayuda de un rodillo, luego aplicar miel esparcida y almendras fileteadas.
- Armar y enroscar la masa en porciones de 500 g.
- Luego llevar al cuarto de fermentación a 32°C y 85% de humedad relativa por 50 minutos aproximadamente.
- Hornear a 165°C durante 25 minutos aproximadamente (dependiendo del horno).

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



Babka de chocolate

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1000 g
Agua	47%	470 g
Okedo Levadura Instantánea	1,8%	18 g
Huevos	10%	100 g
Azúcar	24%	240 g
Margarina	16,8%	168 g
Esencia de chocolate	0,5%	5 g
Propionato de calcio (Antimoho)	0,5%	5 g
RELLENO		
Carat Supercrem Relleno de Chocolate	25%	250 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 y esencia de chocolate. El agua debe agregarse poco a poco a medida que se comienza el amasado.
- Mezclar 3 minutos a velocidad baja y entre 7 a 9 minutos en velocidad alta hasta obtener el punto de tela.
- Agregar la grasa (margarina) y mezclar 2 minutos en velocidad baja y 2 minutos en velocidad alta.
- Dividir la masa en porciones de 420 g.
- Estirar con un rodillo, formando un rectángulo.
- Espesar el Carat Supercrem Relleno de Chocolate por toda la superficie y enrollar.
- Cortar el rollo de manera vertical de punta a punta y trenzarlo.
- Depositar la masa trenzada en un molde de pan rectangular.
- Llevar a cuarto de fermentación de 32 °C - 35 °C con 85% de humedad relativa, aproximadamente 50 minutos.
- Hornear de 165 °C a 170 °C durante 30 a 32 minutos aproximadamente.

Pan de Jamón

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1000 g
Agua	47%	470 g
Okedo Levadura Instantánea	1,8%	18 g
Huevos	10%	100 g
Azúcar	24%	240 g
Margarina	16,8%	168 g
Esencia de mantequilla	0,5%	5 g
Propionato de calcio (Antimoho)	0,5%	5 g

RELLENO

Jamón	C/N	C/N
Uvas Pasas	C/N	C/N
Aceitunas	C/N	C/N
Sunset Glaze	C/N	C/N

PROCEDIMIENTO

- Alistar y pesar todos los ingredientes.
- Agregar en la mojadura: Tegral Panettone, Okedo Levadura Instantánea, azúcar y propionato de calcio.
- Posteriormente, agregar los ingredientes húmedos (huevos), el agua debe agregarse poco a poco a medida que se comienza el amasado.
- Mezclar durante 3 minutos a velocidad baja y entre 7 a 9 minutos en velocidad alta hasta obtener el punto de tela.
- Agregar la grasa (margarina), mezclar durante 2 minutos en velocidad baja y 2 minutos en velocidad alta.
- Dividir la masa en porciones de 500 g.
- Estirar la masa con la ayuda de un rodillo.
- Llevar a cuarto de fermentación a 32 °C - 35 °C con 85% de humedad relativa aproximadamente 50 minutos.
- Hornear a 165 °C o 170 °C durante 30 a 32 minutos aproximadamente (dependiendo del horno).

RELLENO

- Agregar el jamón, las uvas pasas y las aceitunas y envolver bien.
- Realizar decoración con la masa sobrante, realizando unas tiras y envolviendo el pan.

DECORACIÓN

- Embalar haciendo uso de Sunset Glaze.



Brioche de Mantequilla

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1000 g
Agua	47%	470 g
Okedo Levadura Instantánea	1,8%	18 g
Huevos	10%	100 g
Azúcar	24%	240 g
Margarina	16,8%	168 g
Esencia de mantequilla	0,5%	5 g
Propionato de calcio (Antimoho)	0,5%	5 g

DECORACIÓN

Queso mozzarella rallado	20%	200 g
Sunset Glaze	C/N	C/N

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 y esencia de mantequilla. El agua debe agregarse poco a poco a medida que se comienza el amasado.
- Mezclar durante 3 minutos a velocidad baja y entre 7 a 9 minutos en velocidad alta hasta obtener el punto de tela.
- Agregar la grasa (margarina), mezclar 2 minutos en velocidad baja y 2 minutos en velocidad alta.
- Dividir la masa en porciones de 50 g y depositar en un molde rectangular.
- Brillar con Sunset Glaze y espolvorear con queso mozzarella rallado.
- Llevar a cuarto de fermentación de 32 °C - 35 °C con 85 % de humedad relativa aproximadamente 50 minutos.
- Hornear a 165°C durante 30 a 35 minutos aproximadamente (dependiendo del horno).



Pan Concha mexicana

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1000 g
Leche	47%	470 g
Okedo Levadura Instantánea	2%	20 g
Huevo	12%	120 g
Azúcar	24%	240 g
Margarina	30%	300 g
Esencia de vainilla	1%	10 g

MASA GALLETAS

Harina	20%	200 g
Margarina	20%	200 g
Azúcar pulverizada	20%	200 g
Carat Decorcrem Blanco	3%	30 g
Esencia de Vainilla	1%	10 g

PROCEDIMIENTO

- Alistar y pesar todos los ingredientes.
- En un recipiente aparte agregar los huevos y esencia de vainilla.
- Agregar a la amasadora los ingredientes secos Tegral Panettone, Okedo Levadura Instantánea y azúcar.
- Posteriormente, agregar los ingredientes húmedos: huevos con la esencia. La leche debe agregarse poco a poco a medida que se comienza el amasado.
- Mezclar durante 3 minutos a velocidad baja y entre 7 a 9 minutos en velocidad alta hasta obtener el punto de tela.
- Agregar margarina, mezclar 2 minutos en velocidad baja y 2 minutos en velocidad alta.
- Dividir la masa en piezas de 70 g, bolear y reservar en bandejas.

MÉTODO: MASA GALLETA

- Alistar y pesar los ingredientes.
- Integrar harina, azúcar pulverizada y margarina junto con Carat Decorcrem Blanco y la esencia de vainilla hasta obtener una masa consistente.
- Dividir la masa en porciones suficientes para cubrir las piezas reservadas, presionando muy suavemente.
- Con ayuda de una cuchilla realizar cortes sobre la masa de galleta.
- Llevar a cuarto de fermentación aproximadamente 45 minutos.
- Hornear aproximadamente a 160 °C durante 30 minutos (dependiendo del horno).



Torta Envinada

INGREDIENTES

Masa	%	Gramos
Tegral Savarin	100%	1000 g
Huevos	35%	350 g
Aceite	30%	300 g
Agua	25%	250 ml
Uvas Pasas	12%	120 g
Fruta Cristalizada	13%	130 g
Tintura de Caramelo	4%	40 g
Esencia de ponqué	1%	10%
Esencia de naranja	0,8%	8%
Ácido Sóblico		

REMOJO Y DECORACIÓN

Vino para remojar	30%	300 g
Harmony Frío	15%	150 g

Altura sobre el nivel del mar:

0 de 500 m	1,5% - 2%	15 g - 20 g
600 de 1500 m	1% - 1,5%	10 g - 15 g
Más de 1500 m	0% - 0,5%	0 g - 5 g

MÉTODO: TORTA

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

MÉTODO: REMOJO

- Retirar los moldes del horno y remojar con vino, calculando la mitad del peso de la torta (por ejemplo, 500 ml de vino para una torta de 1 kg).
- Dejar enfriar y desmoldar.

DECORACIÓN

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

Panettone

para todos los sabores



Puratos Colombia
Visítanos: www.puratos.co

Contactanos:
310 268 9922
servicioalclienteco@puratos.com

Síguenos en:
[@puratoscol](https://twitter.com/puratoscol)
Puratos Colombia