RECETARIO
PANETTONE 2026



Chocottone
PANETTONE
DE CHOCOLATE
BABKA DE
chocolate
Panettone
LINGOTE
PANETTONE
de Pistacho
Corona de
CHOCOLATE
TRENZADA
Pan de Jamón
TORTA *ENVINADA*
PANETTONE
DE FRUTAS

BRIOCHE Chocoso *Panettone* **de morazul**

puratos
Food Innovation for Good

Empieza a preparar
tu temporada navideña

Hazlo con Tegral Panettone, la premezcla que facilita la elaboración de Panettones y panes dulces.



- **Producción más sencilla:** En proceso directo o esponja.
- **Gran versatilidad:** Ideal para panettones y panadería dulce.
- **Resultados excepcionales:** Gran volumen y excelente hilado.
- **Hasta 4 meses de vida útil:** Mantiene la suavidad y humedad.

Conoce el rendimiento de cada presentación:

- **5 kg:** Hasta 25 Panettones de **500g**
- **25 kg:** Hasta 125 Panettones de **500g**

Pregunta a tu asesor
y descubre nuestros combos para esta temporada.

puratos
Food Innovation for Good

¡Elige la opción que mejor

se adapte a tu negocio!

OPCIÓN 1

5kg Clásico



$

- Tegral Panettone **5kg**
- **20** Capacillos de 500g

OPCIÓN 2

5kg Combo completo



$

- Tegral Panettone **5kg**
- **20** Capacillos de 500g
- **20** Cajas decorativas
- **20** Bolsas
- **20** Amarres

OPCIÓN 3

25kg Clásico



$

- Tegral Panettone **25kg**
- **120** Capacillos de 500g

OPCIÓN 4

25kg Combo completo



$

- Tegral Panettone **25kg**
- **120** Capacillos de 500g
- **120** Cajas decorativas
- **120** Bolsas
- **120** Amarres

Pregunta por disponibilidad y asegura tu combo

Imágenes de referencia
Promociones válidas durante la temporada 2026 y hasta agotar existencias

puratos
Food Innovation for Good



Chocottone

Ingredientes

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1.000g
Agua	47%	470g
Okedo Levadura Instantánea	1,7%	17g
Huevos	10%	100g
Azúcar	21%	210g
Margarina	20%	200g
Propionato de calcio	0,5%	5g
Carat Chips de Chocolate	30%	300g
Esencia de naranja	0,8%	8g
Esencia de ponqué	1%	10g

Decoración

	%	Gramos
Carat Viruta Semiamarga en barra	10%	100g
Cremfil Ultim Avellana	15%	150g

Proceso de elaboración

- Alistar y pesar correctamente todos los ingredientes.
- Agregar a la mojadora **Tegral Panettone, Okedo Levadura Instantánea**, propionato de calcio y la mitad del azúcar correspondiente a la receta.
- Incorporar los huevos y las esencias. Agregar el agua poco a poco durante el amasado, hasta integrarla completamente.
- Mezclar durante 3 minutos a velocidad baja y luego durante 3 minutos a velocidad alta. En este punto, incorporar el azúcar restante y continuar mezclando a velocidad alta durante 6 a 8 minutos adicionales.
- Una vez se obtenga un desarrollo de gluten alto, agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos a velocidad baja y 2 minutos a velocidad alta.
- Agregar **Carat Chips de Chocolate** y mezclar durante 2 minutos en velocidad baja y finalizar con 15 segundos en velocidad alta.
- Dividir la masa en porciones de 500 g.
- Bolear las porciones y colocarlas en moldes para panettone o moldes rectangulares, según el formato deseado.
- Llevar al cuarto de fermentación a una temperatura entre 32 °C y 35 °C, con 85 % de humedad relativa, hasta que la parte más alta del domo de la masa alcance el borde del capacillo.
- Hornear entre 160 °C y 165° C durante 30 a 32 minutos.
- Dejar enfriar completamente el producto.
- Inyectar con **Cremfil Ultim Avellana.**
- Para decorar, fundir **Carat Viruta Semiamarga en barra** y cubrir el producto uniformemente.

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

Los tiempos de mezclado y horneado pueden variar según los equipos utilizados y las condiciones de cada región.



Panettone de frutas

Ingredientes

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1.000g
Agua	47%	470g
Okedo Levadura Instantánea	1,7%	17g
Huevos	10%	100g
Azúcar	21%	210g
Margarina	20%	200g
Uvas pasas	24%	240g
Fruta cristalizada	28%	280g
Esencia de naranja	0,8%	8g
Esencia de ponqué	1%	10g
Propionato de calcio	0,5%	5g

Proceso de elaboración

- Alistar y pesar correctamente todos los ingredientes.
- En un recipiente aparte, mezclar los huevos con las esencias de ponqué y naranja.
- Agregar a la mojadora **Tegral Panettone, Okedo Levadura Instantánea**, propionato de calcio y la mitad del azúcar correspondiente a la receta.
- Incorporar la mezcla de huevos y esencias. Agregar el agua poco a poco durante el amasado.
- Mezclar durante 3 minutos a velocidad baja y luego durante 3 minutos a velocidad alta. En este punto, incorporar el azúcar restante y continuar mezclando a velocidad alta durante 4 a 6 minutos adicionales, hasta obtener un buen desarrollo de gluten y alcanzar el punto de tela.
- Agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos en velocidad baja y 2 minutos a velocidad alta.
- Incorporar las uvas pasas y la fruta cristalizada. Mezclar durante 2 minutos en velocidad baja y finalizar con 15 segundos en velocidad alta.
- Dividir la masa en porciones de 500 g. Bolear cada porción y colocarla en su respectivo capacillo.
- Llevar al cuarto de fermentación a una temperatura entre 32 °C y 35 °C, con 85 % de humedad relativa, hasta que la parte más alta del domo de la masa alcance el borde del capacillo.
- Hornear entre 160 °C y 165° C durante 30 a 32 minutos

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

Los tiempos de mezclado y horneado pueden variar según los equipos utilizados y las condiciones de cada región.

Panettone
de chocolate



Ingredientes

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1.000g
Okedo Levadura Instantánea	1,7%	17g
Agua	47%	470g
Azúcar	21%	210g
Huevos	10%	100g
Propionato de calcio	0,5%	5g
Margarina	20%	200g
Esencia de chocolate	0,8%	8g
Belcolade Sticks	20%	200g
Carat Decorcrem Cobertura Líquida	15%	150g

Proceso de elaboración

- Alistar y pesar correctamente todos los ingredientes.
- En un recipiente aparte, mezclar los huevos con la esencia de chocolate.
- Agregar a la mojadora **Tegral Panettone, Okedo Levadura Instantánea**, propionato de calcio y la mitad del azúcar correspondiente a la receta.
- Incorporar los huevos con la esencia de chocolate. Agregar el agua poco a poco durante el amasado.
- Mezclar durante 3 minutos a velocidad baja y luego durante 3 minutos a velocidad alta. En este punto, incorporar el azúcar restante y continuar mezclando a velocidad alta durante 6 a 8 minutos adicionales.
- Una vez se obtenga un desarrollo de gluten alto, agregar la margarina y **Carat Decorcrem Cobertura Líquida**. Mezclar durante 2 minutos a velocidad baja y 2 minutos en velocidad alta.
- Agregar los **Belcolade Sticks** y mezclar durante 2 minutos a velocidad baja. Finalizar con 15 segundos a velocidad alta.
- Dividir la masa en porciones de 500 g. Bolear cada porción y colocarla en su respectivo capacillo.
- Llevar al cuarto de fermentación a una temperatura entre 32 °C y 35 °C, con 85 % de humedad relativa, hasta que la parte más alta del domo de la masa alcance el borde del capacillo.
- Hornear entre 160 °C y 165° C durante 30 a 32 minutos.

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

Los tiempos de mezclado y horneado pueden variar según los equipos utilizados y las condiciones de cada región.



Panettone de morazul

Ingredientes

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1.000g
Agua	28%	280g
Okedo Levadura Instantánea	2% - 3%	20g
Huevos	10%	100g
Azúcar	21%	210g
Margarina	20%	200g
Cardamomo en polvo	0,2%	2g
Arándano licuado	20%	200g
Arándano marinado	40%	400g
Cerezas marraschino picadas	15%	150g
Esencia de almendra	3%	30g
Esencia de vainilla	0,8%	8g
Propionato de calcio	0,6%	6g
Ralladura de limón	0,6%	6g

Proceso de elaboración

- Alistar y verificar que todos los ingredientes estén correctamente pesados.
- Agregar a la mojadora **Tegral Panettone**, **Okedo Levadura Instantánea**, propionato de calcio, el arándano licuado y la mitad del azúcar correspondiente a la receta.
- Incorporar la mezcla de huevos y esencias. Agregar el agua poco a poco durante el amasado.
- Mezclar durante 3 minutos a velocidad baja y luego durante 3 minutos a velocidad alta. En este punto, incorporar el azúcar restante y continuar mezclando a velocidad alta durante 4 a 6 minutos adicionales, hasta obtener un desarrollo de gluten medio.
- Agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos en primera velocidad. Luego, continuar durante 2 minutos a velocidad alta.
- Incorporar los arándanos picados y previamente marinados en anís y ron, bien escurridos, agregar también las cerezas marraschino picadas y la ralladura de limón.
- Mezclar durante 30 segundos en primera velocidad, evitando deshacer las cerezas.
- Dividir la masa y pesar porciones de 500 g.
- Bolear las porciones y colocarlas en los capacillos para panettone.
- Llevar al cuarto de fermentación a una temperatura entre 32 °C y 35 °C y 85 % de humedad relativa, hasta que la parte más alta del domo de la masa alcance el borde del capacillo.
- Hornear entre 160 °C y 165° C durante 35 a 40 minutos.

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

Los tiempos de mezclado y horneado pueden variar según los equipos utilizados y las condiciones de cada región.



Panettone de pistacho

Ingredientes

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1.000g
Margarina	20%	200g
Azúcar	21%	210g
Okedo Levadura Instantánea	1,7%	17g
Huevos	10%	100g
Agua	47% - 50%	470g
Esencia de vainilla	1%	10g
Pistachos	10%	100g
Carat Chips de Chocolate	25%	250g
Propionato de calcio	0,5%	5g

Decoración

	%	Gramos
Carat Chocolate Blanco en Barra	20%	200g
Pistachos troceados	15%	150g

Proceso de elaboración

- Alistar y pesar correctamente todos los ingredientes.
- En un recipiente aparte, mezclar los huevos con la esencia de vainilla.
- Agregar a la mojadora **Tegral Panettone**, **Okedo Levadura Instantánea**, propionato de calcio y la mitad del azúcar correspondiente a la receta.
- Incorporar los huevos con la esencia de vainilla y agregar el agua poco a poco durante el amasado.
- Mezclar durante 3 minutos a velocidad baja y luego durante 3 minutos a velocidad alta. En este punto, incorporar el azúcar restante y continuar mezclando a velocidad alta durante 4 a 6 minutos adicionales.
- Una vez se obtenga un buen desarrollo de gluten, agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos en velocidad baja y 2 minutos en velocidad alta.
- Incorporar los pistachos y **Carat Chips de Chocolate**. Mezclar durante 2 minutos a velocidad baja y finalizar con 15 segundos a velocidad alta.
- Dividir la masa en porciones de 500 g, bolear y colocar en los capacillos.
- Llevar al cuarto de fermentación a una temperatura entre 32 °C y 35 °C, con 85 % de humedad relativa, hasta que la parte más alta del domo de la masa alcance el borde del capacillo.
- Hornear entre 160 °C y 165° C durante 30 a 32 minutos.
- Para decorar, una vez frío el producto, cubrir la superficie con **Carat Chocolate Blanco** y finalizar decorando con pistachos troceados.

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

Los tiempos de mezclado y horneado pueden variar según los equipos utilizados y las condiciones de cada región.



Panettone Lingote con dulce de leche

Ingredientes

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1.000g
Okedo Levadura Instantánea	1,7 %	17g
Agua	47%	470g
Cocoa	3% - 5%	30g
Azúcar	21%	210g
Huevos	12%	120g
Propionato de calcio	0,5%	5g
Margarina	20%	200g
Esencia de chocolate	0,8%	8g
Carat Decorcrem Cobertura Líquida	20%	200g

Decoración

	%	Gramos
Dulce de leche	30%	300g
Carat Decorcrem Cobertura Líquida	20%	200g
Carat Viruta Semiamarga en barra	20%	200g
Carat Chocolate Blanco en Barra	7%	70g

Proceso de elaboración

- Alistar y pesar correctamente todos los ingredientes.
- En un recipiente aparte, mezclar los huevos con la esencia de chocolate.
- Agregar a la mojadora **Tegral Panettone, Okedo Levadura Instantánea**, propionato de calcio, cocoa y la mitad del azúcar correspondiente a la receta.
- Incorporar los huevos con la esencia de chocolate. Agregar el agua poco a poco durante el amasado.
- Mezclar durante 3 minutos a velocidad baja y luego durante 3 minutos a velocidad alta. En este punto, incorporar el azúcar restante y continuar mezclando a velocidad alta durante 6 a 8 minutos adicionales.
- Una vez se obtenga un desarrollo de gluten alto, agregar la margarina y **Carat Decorcrem Cobertura Líquida**. Mezclar durante 2 minutos a velocidad baja y 2 minutos en velocidad alta.
- Dividir la masa en porciones de 500 g, bolear y colocar cada porción en molde rectangular.
- Llevar al cuarto de fermentación a una temperatura entre 32 °C y 35 °C, con 85 % de humedad relativa, hasta que la masa crezca aproximadamente 3/4 de la altura del molde.
- Hornear a una temperatura de 160 °C y 165° C durante 30 a 32 minutos.

Decoración

- Una vez enfriado el producto, realizar perforaciones en el panettone con ayuda de una boquilla.
- Rellenar el panettone inyectando dulce de leche con una manga.
- Fundir y mezclar **Carat Viruta Semiamarga en Barra y Carat Decorcrem Cobertura Líquida** para usar como cobertura.
- Bañar los panettones sobre una rejilla y finalizar con líneas de **Carat Chocolate blanco en Barra.**

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

Los tiempos de mezclado y horneado pueden variar según los equipos utilizados y las condiciones de cada región.



Corona de chocolate trenzada

Ingredientes

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1.000g
Agua	45%	450g
Okedo Levadura Instantánea	1,7%	17g
Huevos	10%	100g
Azúcar	18%	180g
Margarina	16,8%	168g
Propionato de calcio	0,5%	5g
Almendras fileteadas	12%	120g
Miel	7%	70g

Decoración

	Gramos
Carat Viruta Semiamarga en barra	300g
Harmony Frío	100g

Proceso de elaboración

- Alistar y pesar correctamente todos los ingredientes.
- Agregar a la mojadora **Tegral Panettone**, **Okedo Levadura Instantánea**, propionato de calcio y la mitad del azúcar correspondiente a la receta.
- Incorporar los huevos y agregar el agua poco a poco durante el amasado, hasta integrarla completamente.
- Mezclar durante 3 minutos a velocidad baja y luego durante 3 minutos a velocidad alta. En este punto, incorporar el azúcar restante y continuar mezclando a velocidad alta durante 6 a 8 minutos adicionales.
- Una vez se obtenga un desarrollo de gluten alto, agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos a velocidad baja y 2 minutos en velocidad alta.
- Verificar nuevamente el desarrollo del gluten.
- Dividir la masa en porciones de 500 g.
- Estirar cada porción con ayuda de un rodillo. Distribuir la miel y las almendras fileteadas.
- Enrollar la masa formando un cilindro.
- Cortar el cilindro longitudinalmente en dos partes, dejando un extremo unido.
- Entrelazar las dos tiras con el relleno hacia arriba.
- Unir los extremos para formar la corona.
- Llevar al cuarto de fermentación a 32 °C y 85 % de humedad relativa durante aproximadamente 60 a 90 minutos.
- Hornear a 165 °C a 170°C durante aproximadamente 20 a 25 minutos y luego dejar enfriar el producto completamente.

Decoración

- Fundir **Carat Viruta Semiamarga en barra** y cubrir el producto uniformemente.
- Aplicar **Harmony Frío** para aportar brillo.
- Finalizar decorando con almendras fileteadas en la superficie.

Los tiempos de mezclado y horneado pueden variar según los equipos utilizados y las condiciones de cada región.



Brioche
de mantequilla

Ingredientes

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1.000g
Okedo Levadura Instantánea	1,8%	18g
Agua	47%	470g
Azúcar	21%	210g
Huevos	10%	100g
Propionato de calcio	0,5%	5g
Mantequilla	16,8%	168 g
Esencia de mantequilla	0,5%	5g

Decoración

	Gramos
Queso mozzarella rallado	200g
Sunset Glaze Brillo para decorar Panes	50g

Proceso de elaboración

- Alistar y pesar correctamente todos los ingredientes.
- Agregar a la mojadora **Tegral Panettone, Okedo Levadura Instantánea**, propionato de calcio y la mitad del azúcar correspondiente a la receta.
- Posteriormente, agregar los huevos y la esencia de mantequilla. El agua debe agregarse poco a poco a medida que vamos comenzando el amasado.
- Mezclar durante 3 minutos a velocidad baja y luego durante 3 minutos a velocidad alta. En este punto, incorporar el azúcar restante y continuar mezclando a velocidad alta durante 4 a 6 minutos adicionales, hasta obtener un buen desarrollo de gluten y alcanzar el punto de tela.
- Agregar la grasa (mantequilla) y mezclar 2 minutos en velocidad baja y 2 minutos en velocidad alta.
- Dividir la masa en porciones de 50 g, bolear y depositar 8 porciones en un molde rectangular.
- Llevar al cuarto de fermentación a 32 °C - 35 °C con 85 % de humedad relativa aproximadamente 50-80 minutos.
- Brillar con **Sunset Glaze** y espolvorear con queso mozzarella rallado.
- Hornear a 165°C durante 20 a 30 minutos aproximadamente.

Los tiempos de mezclado y horneado pueden variar según los equipos utilizados y las condiciones de cada región.



Pan de Jamón

Ingredientes

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1.000g
Agua	45%	450g
Okedo Levadura Instantánea	1,8%	18g
Huevos	10%	100g
Azúcar	21%	210g
Margarina	16,8%	168g
Esencia de mantequilla	0,5%	5g
Propionato de calcio	0,5%	5g

Jamón	Cantidad necesaria
Uvas pasas	Cantidad necesaria
Aceitunas	Cantidad necesaria
Sunset Glaze Brillo para decorar Panes	Cantidad necesaria

Proceso de elaboración

- Alistar y pesar todos los ingredientes.
- Agregar a la mojadora **Tegral Panettone**, **Okedo Levadura Instantánea**, propionato de calcio y la mitad del azúcar correspondiente a la receta.
- Incorporar los huevos junto con la esencia de mantequilla. Agregar el agua poco a poco a medida que comienza el amasado.
- Mezclar durante 3 minutos a velocidad baja y luego durante 3 minutos a velocidad alta. En este punto, incorporar el azúcar restante y continuar mezclando a velocidad alta durante 4 a 6 minutos adicionales, hasta obtener un buen desarrollo de gluten y alcanzar el punto de tela.
- Agregar la margarina y mezclar durante 2 minutos a velocidad baja y 2 minutos a velocidad alta.
- Dividir la masa en porciones de 500 g.
- Estirar cada porción con ayuda de un rodillo, formando un rectángulo.
- Distribuir el jamón, las uvas pasas y las aceitunas sobre la masa.
- Enrollar la masa procurando mantener el relleno en el interior.
- Antes de finalizar el enrollado, cortar la parte restante de la masa en tiras y colocarlas sobre el pan en diagonal como decoración.
- Llevar al cuarto de fermentación a una temperatura entre 32 °C y 35 °C, con 85% de humedad relativa, durante aproximadamente 60 a 70 minutos.
- Aplicar **Sunset Glaze** sobre la superficie.
- Hornear entre 160 °C y 165° C durante 30 a 32 minutos, dependiendo del tipo de horno.

Los tiempos de mezclado y horneado pueden variar según los equipos utilizados y las condiciones de cada región.

Babka de Chocolate



Ingredientes

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1.000g
Agua	47%	470g
Okedo Levadura Instantánea	1,8%	18g
Huevos	10%	100g
Azúcar	21%	210g
Margarina	18% - 20%	180g
Esencia de chocolate	0,5%	5g
Propionato de calcio	0,5%	5g

Relleno

	%	Gramos
Carat Supercrem Relleno de Chocolate	25%	250g

Proceso de elaboración

- Alistar y pesar correctamente todos los ingredientes.
- Agregar a la mojadora **Tegral Panettone, Okedo Levadura Instantánea**, propionato de calcio y la mitad del azúcar correspondiente a la receta.
- Posteriormente, agregar los huevos y la esencia de chocolate. El agua debe agregarse poco a poco a medida que vamos comenzando el amasado.
- Mezclar durante 3 minutos a velocidad baja y luego durante 3 minutos a velocidad alta. En este punto, incorporar el azúcar restante y continuar mezclando a velocidad alta durante 4 a 6 minutos adicionales, hasta obtener un buen desarrollo de gluten y alcanzar el punto de tela.
- Agregar la margarina y mezclar 2 minutos en velocidad baja y 2 minutos en velocidad alta.
- Dividir la masa en porciones de 420g.
- Estirar con un rodillo, formando un rectángulo.
- Esparcir el **Carat Supercrem Relleno de Chocolate** por toda la superficie y enrollar.
- Cortar el rollo longitudinalmente de extremo a extremo y entrelazar las dos tiras resultantes.
- Depositar la masa trenzada en un molde de pan rectangular.
- Llevar al cuarto de fermentación a una temperatura entre 32 °C y 35 °C, con 85 % de humedad relativa, durante aproximadamente 50 a 70 minutos.
- Hornear entre 160 °C y 165° C durante 30 a 32 minutos.

Los tiempos de mezclado y horneado pueden variar según los equipos utilizados y las condiciones de cada región.



Pan Concha Mexicana

Ingredientes

Masa	%	Gramos
Tegral Panettone	100%	1.000g
Agua	45%	450g
Okedo Levadura Instantánea	2%	20g
Huevos	10%	100g
Azúcar	21%	210g
Margarina	20% - 25%	200g
Esencia de vainilla	1%	10g

Masa galleta	%	Gramos
Harina	30%	300g
Margarina	20%	200g
Azúcar pulverizada	10%	100g
Carat Decorcrem Blanco	3%	30g
Esencia de vainilla	1%	10g

Proceso de elaboración

- Alistar y pesar correctamente todos los ingredientes.
- Agregar a la mojadora **Tegral Panettone**, **Okedo Levadura Instantánea** y la mitad del azúcar correspondiente a la receta.
- Posteriormente, agregar los huevos y la esencia de vainilla. El agua debe agregarse poco a poco a medida que vamos comenzando el amasado.
- Mezclar durante 3 minutos a velocidad baja y luego durante 3 minutos a velocidad alta. En este punto, incorporar el azúcar restante y continuar mezclando a velocidad alta durante 4 a 6 minutos adicionales, hasta obtener un buen desarrollo de gluten y alcanzar el punto de tela.
- Agregar la margarina y mezclar 2 minutos en velocidad baja y 2 minutos en velocidad alta.
- Dividir la masa en porciones de 70 g, bolear y reservar en bandejas.

Método: Masa galleta

- Alistar y pesar los ingredientes.
- Mezclar la harina, el azúcar pulverizada, la margarina, **Carat Decorcrem Blanco** y la esencia de vainilla hasta obtener una masa homogénea y consistente.
- Dividir la masa galleta en porciones suficientes para cubrir las piezas reservadas, presionando muy suavemente.
- Con ayuda de una cuchilla realizar cortes sobre la masa de galleta.
- Llevar al cuarto de fermentación aproximadamente 45 minutos.
- Hornear entre 160 °C y 165 °C durante aproximadamente 30 minutos.

Los tiempos de mezclado y horneado pueden variar según los equipos utilizados y las condiciones de cada región.

Torta Envinada



Ingredientes

Masa	%	Gramos
Tegral Satin Savarin	100%	1.000g
Huevos	35%	350g
Aceite	30%	300g
Agua	25%	250g
Uvas pasas	12%	120g
Fruta cristalizada	13%	130g
Tintura de caramelo	4%	40g
Esencia de ponqué	1%	10g
Esencia de naranja	0,8%	8g
Ácido sórbico	0,3%	3g

Remojo y decoración	%	Gramos
Vino para remojar	30%	300g
Harmony Frío	15%	150g

Proceso de elaboración

Torta

- Colocar en la batidora, utilizando el escudo, todos los ingredientes excepto las inclusiones (fruta cristalizada y uvas pasas). Batir durante 1 minuto a velocidad baja hasta obtener una mezcla homogénea.
- Detener el batido, raspar el fondo y las paredes del recipiente, y continuar batiendo durante 4 minutos a velocidad media.
- Agregar la fruta cristalizada y las uvas pasas. Mezclar durante 1 minuto a velocidad baja, hasta incorporarlas uniformemente.
- Verter la mezcla en un molde tipo savarín previamente engrasado, hasta completar ¾ de su capacidad.
- Hornear entre 140 °C y 150 °C durante 50 a 65 minutos.

Remojo

- Retirar del horno y remojar con vino utilizando una cantidad equivalente aproximadamente al 30 % del peso de la torta. Por ejemplo, para una torta de 1 kg, utilizar 300 ml de vino.
- Dejar enfriar completamente y desmoldar.

Decoración

- Cubrir la superficie con **Harmony Frío** y finalizar decorando al gusto.

Los tiempos de mezclado y horneado pueden variar según los equipos utilizados y las condiciones de cada región.

puratos

Food Innovation for Good

¡Todo lo que necesitas *para inspirarte* está aquí!

Visítanos
www.puratos.co

Síguenos
@Puratoscol
@Puratoscolombia
@Puratosdecolombia

Contáctanos
(+57) 310 2689922

servicioalclienteco@puratos.com

Encuentra recetas, videos, tips y material sobre Tegral Panettone y otros productos Puratos.