

COLECCIÓN  
2022

PAN  
ETT  
ONE  
*temptation*



# PAN ETT ONE

*temptation*

10 recetas  
innovadoras y con  
el toque necesario de tradición.

Cada Panettones representa a uno de los pecados capitales a los que tu escaparate y tus clientes no podrán resistirse en estas fechas tan señaladas.

Te invitamos a elaborar las tentaciones de Panettone y te agradecemos la confianza depositada en Puratos.



## ¡Te deseamos una feliz e indulgente Navidad!

Edición: Puratos España 2022

No te resistas a  
la tentación con  
nuestras recetas



Envidia · 10



Ira · 12



Gula · 14



Lujuria · 16



Pereza · 18



Soberbia · 20



Avaricia · 22



Desenfreno · 24



Vanidad · 26



Osadía · 28



# El Panettone

El Panettone se ha convertido en un dulce que está cada vez más presente en las mesas navideñas de los consumidores españoles, creciendo a un ritmo vertiginoso en los últimos años.

Y es que, según publicó 20 Minutos el pasado Noviembre de 2020, el consumo de Panettone se ha multiplicado por 10 en los últimos años.

## Soluciones para cada una de las capas

Queremos ayudarte en el crecimiento de tu negocio. Por ello te ofrecemos una gama de productos innovadores, incorporando nuestras últimas tecnologías.

Tenemos soluciones para cada una de las capas de esta tentadora colección de Panettones que le darán a tu negocio un alto valor añadido.

La base perfecta para elaborar un surtido de Panettones de lo más tentadores

Sabor exquisito

Fácil de utilizar

Se adapta tanto a procesos tradicionales como a procesos cortos de 8 horas

Mayor frescura

100% mantequilla

Gran durabilidad

Máxima versatilidad

# Tegral Soft'r Pur Beurre

Decoraciones que deslumbran

La base perfecta para el mejor Panettone

Cremas y rellenos de gran calidad





# LA SINGULARIDAD DEL PANETTONE

La magia está en el proceso

El secreto de un buen Panettone está en la masa y en el proceso. Nuestros expertos en bollería nos dan los mejores trucos y consejos para conseguir el mejor Panettone.

Para que tu puedas deleitar a los consumidores con un surtido de Panettones **de lo más tentador**.

NO TE PIERDAS  
ESTE VÍDEO



## 1. AMASADO

Es muy importante respetar el orden de incorporación de los ingredientes, ya que si los agregamos todos desde el inicio el resultado no será el óptimo.

Es bueno que las proteínas que forman el gluten (gliadina y glutenina) se hidraten correctamente, de esta forma podremos ir agregando el azúcar, las materias grasas y la levadura para su mejor integración en la masa.

La temperatura recomendada para sacar la masa del Panettone es de 26°C, ya que es el punto en el cual las levaduras se encuentran en buen estado para empezar el proceso de transformación del azúcar disponible en CO2 y alcohol.



## 2. FERMENTACIÓN EN BLOQUE

El punto de fermentación idóneo lo tenemos cuando la masa ha triplicado su volumen.

Es muy importante respetar este tiempo para que la masa coja consistencia y se empiecen a desarrollar los aromas.



## 3. BOLEADO o PIRLATURA - según los italianos -

El boleado tiene que ser suave para no castigar todo el trabajo que ya hemos hecho durante la fermentación en bloque.

Para el boleado se recomienda untar la mesa de trabajo con mantequilla ya que es una grasa más dura que el aceite. De este modo al realizar el boleado no agregamos un exceso de grasa dentro de la masa y evitamos las temidas cuevas en el centro del Panettone.

También es muy importante tener la masa protegida de posibles corrientes de aire. Si queda expuesta se podría acortezar.



## 4. SEGUNDA FERMENTACIÓN

De nuevo, el punto ideal de fermentación lo tenemos cuando la masa ha triplicado su volumen.

En los moldes altos nos guiaremos por el punto central de la masa. Cuando este llegue a la altura del molde es apto para hornear.

En los moldes bajos nos guiaremos por el punto en que a la masa de las paredes le quede aproximadamente 1 cm para llegar a la superficie.

## 5. COCCIÓN

Para saber cuando la cocción es correcta miraremos la temperatura interior. Cuando llegue a 93°C ya podremos sacar el Panettone del horno.

En caliente, recién salido del horno es imprescindible pinchar el Panettone por la base y darle la vuelta. Al tratarse de una masa muy tierna, si no siguiéramos este ritual el Panettone quedaría arrugado. La hebra que hace al romperlo no saldría y quedaría la miga mucho más compacta.



## 6. ENVASADO

Recomendamos que la pieza esté a 30°C en el momento de ser envasada. De esta forma evitamos que si está demasiado caliente salga la condensación y en un futuro próximo la aparición de moho. Por el contrario, si la pieza está excesivamente fría, el Panettone se secaría en exceso y perdería ternura.



Jordi Verdaguer

Santiago Sánchez

Jesús Ramos

Nuestros Asesores Técnicos  
especialistas en bollería nos presentan  
las tendadoras recetas  
de la colección  
**Panettone Temptation.**

**No te pierdas las  
2 nuevas incorporaciones  
para esta Navidad.**

# Las 10 tentaciones

**RE**  
RE-INVENTEMOS  
LA INDULGENCIA





## COMPOSICIÓN

Masa Panettone	500 g
Cubierta Pandan	75g
Decoración Chocolate Blanco	25g
<b>TOTAL</b>	<b>600 g</b>

## RECETA

### Preamasado

<b>Tegral Soff'r Pur Beurre</b>	1150g
Agua	±500g
Levadura fresca	70g

### 2º Amasado

Preamasado	1720g
<b>Tegral Soff'r Pur Beurre</b>	1720g
Agua	460g
Yemas	450g
Azúcar	300g
Miel	50g
<b>Aroma Naranja</b>	20g
<b>Aroma Limón</b>	20g
Mantequilla	400g
Aroma Pandan	25g

### Relleno

Pasas	1000g
Jägermeister	200g
Belcolade Bars White	600g

\*macerar 24h las pasas con el Jägermeister

### Cobertura de chocolate Pandan

<b>Carat Cover White</b>	1000g
Colorante verde	5g
Aroma Pandan	15g



Todos los productos  
(en azul) a un click

## PROCESO

- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina. Poner en nevera a 4°C durante 24h.
- Amasar todos los ingredientes a excepción de azúcar, miel, mantequilla y el relleno. Añadir progresivamente el azúcar y la miel. Agregar la mantequilla a intervalos. Por último, incorporar el relleno.
- La temperatura final del amasado debe ser de 25°C. Poner en una cubeta y dejar doblar su volumen aprox. 2-3 h. Temperatura de fermentación en bloque a 30°C y a 80% H.R. Pesar piezas de 500 gr. y bolear. Meter en el molde y dejar a 5°C durante 24h. Fermentar ±3 horas a 29-30°C y 80% HR. El punto óptimo de los moldes bajos, es que a la masa de las paredes le quede 1 cm para llegar a la superficie.
- Acabado antes de hornear: hacer una cruz y depositar una nuez de mantequilla en el centro.
- Cocer en horno de aire a 175°C o en horno estático 185-190°C sin vapor ± 30 minutos. La temperatura óptima de final de cocción es cuando el centro del Panettone llega a 93°C. Una vez cocidos dar la vuelta mediante un gancho pinchado por la base y dejar enfriar.
- Una vez frío cubrir con la cobertura de chocolate Pandan y poner **Shavings White** de decoración por encima antes que cristalice la cobertura.

# La Envidia

Panettone  
Pandan

¿Quieres  
un escaparate  
fácil de envidiar?



CONÉCTATE  
A LA VIDEO  
RECETA





# La Ira

Puedo notar  
la ira de la  
competencia...



## Panettone 3 chocolates



## COMPOSICIÓN

Masa Panettone	500g	Perlas de azúcar bolado	10g
Glasa Cacao	60g	Azúcar lustre	10g
Dados de los 3 chocolates	40g	<b>TOTAL</b>	<b>620g</b>

## RECETA

### Glasa Cacao

Betina Pastelera Extra	20g
Surfin	310g
Claras	140g
Harina de Almendra	120g
Cocoa Powder Chocolanté	15g

### Preamasado

Tegral Soff'r Pur Beurre	1150g
Agua	±500g
Levadura fresca	70g

### 2º Amasado

Preamasado	1720g
Tegral Soff'r Pur Beurre	1720g
Agua	660g
Yemas	450g
Azúcar	300g
Miel	50g
Aroma Naranja	20g
Aroma Limón	20g
Mantequilla	400g
Cocoa Powder Chocolanté	200g
Chocolate Belcolade Noir Selection Cacao-Trace fundida	200g

### Relleno

Bars Dark 8cm Belcolade	600g
Belcolade Bars Milk	600g
Belcolade Bars White	600g

## PROCESO

- Mezclar todos los ingredientes en batidora para afinar bien. Dejar reposar. Dosificar mediante manga en la superficie del panettone antes de hornear.
- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina. Poner en nevera a 4°C durante 24h.
- Amasar todos los ingredientes a excepción de azúcar, miel, mantequilla y el relleno. Añadir progresivamente el azúcar y la miel. Agregar la mantequilla a intervalos con la cobertura y el cacao. Por último, incorporar el relleno. La temperatura final del amasado debe ser de 25°C.
- Poner en una cubeta y dejar doblar su volumen aproximadamente 2-3 h. Pesar piezas de 500 gr. y bolear. Meter en el molde y dejar a 5°C durante 24h. Fermentar ±3 horas a 30°C y 80% HR.
- El punto óptimo en los moldes bajos es que a la masa de las paredes le quede 1 cm para llegar a la superficie. Poner encima con la ayuda de una manga pastelera la glasa, las perlas de azúcar, los dados de los 3 tipos de Bars y empolverar con Surfin por encima. Acabado antes de hornear: hacer una cruz y depositar una nuez de mantequilla en el centro.
- Cocer en horno de aire a 175°C o en horno estático a 85-190°C sin vapor ±30 minutos.
- La temperatura óptima de final de cocción es cuando el centro del panettone llega a 93°C. Una vez cocidos dar la vuelta mediante un gancho pinchado por la base y dejar enfriar. Dar un toque de Cocoa Powder Chocolanté por encima.

**MONTAJE:** una vez la temperatura interior del panettone es de 30°C ya se pueden embolsar.

CONÉCTATE  
A LA VIDEO  
RECETA





## COMPOSICIÓN

Masa pandoro	500g
Azúcar lustre	70g
<b>TOTAL</b>	<b>570g</b>



Todos los productos  
(en azul) a un click

## RECETA

### Preamasado

<b>Tegral Soff'r Pur Beurre</b>	2000g
Agua	±820g
Mantequilla	200g
Levadura	50g

### 2º Amasado

Preamasado	3070g
<b>Tegral Soff'r Pur Beurre</b>	2000g
Agua	400g
Yemas	600g
Azúcar	400g
Miel	20g
<b>Aroma Naranja Extra Pasta Base</b>	20g
<b>Aroma Limón Extra Pasta Base</b>	20g
<b>Aroma Vainilla Especial Pasta Base</b>	10g
Mantequilla	400g
<b>Cocoa Butter Grains Belcolade</b>	100g

## PROCESO

- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina. Fermentar a 30°C y 75-80% HR, hasta triplicar el volumen.
- Amasar todos los ingredientes a excepción de azúcar, miel y mantequilla. Añadir progresivamente azúcar y miel, mezclar. Agregar mantequilla y **Cocoa Butter Grains Belcolade** a intervalos y mezclar.
- Dejar reposar 1 hora a 30°C aprox y 80% HR. (Casi duplicará). Pesar 500g y bolear. Dejar fermentar 15-20 minutos y bolear depositando en el molde. Poner en la cámara a 5°C durante 18-24h. Fermentar a 30°C durante unas ±2:30 horas.
- Acabado antes de hornear: hacer una cruz y depositar una nuez de mantequilla en el centro.
- Cocer con tiro cerrado unos 30 minutos la pieza de 500 g. En horno estático a 180-190°C. En horno de aire a 175°C. Una vez cocido, desmoldar y dejar enfriar. Cubrir con **Surfin**. Para una óptima conservación envasar cuando la miga este a 30°C.

# La Gula

Un bocado  
que te llevará  
al cielo.



Pandoro





# La Lujuria

El mejor aliado para una noche de pasión.

## Panettone gallego de castañas con aguardiente



CONÉCTATE  
A LA VIDEO  
RECETA



## COMPOSICIÓN

Masa Panettone	500g
Glasa	20g
Relleno frambuesa con aguardiente	150g

Castañas troceadas en almíbar	40g
Azúcar lustre	10g
<b>TOTAL</b>	<b>720g</b>

## RECETA

### Glasa Para Panettone

Harina de castaña tostada	50g
Pure de castaña	35g
Harina de maíz	40g
Cocoa Powder Choccolanté	1g
Surfin	204g
Claros	70g

### Relleno de Frambuesa con aguardiente

Bakefil Frambuesa	1150g
Aguardiente	100g

### Preamasado

Tegral Soff'r Pur Beurre	1150g
Agua	±500g
Levadura fresca	70g

### 2º Amasado

Preamasado	1720g
Tegral Soff'r Pur Beurre	1720g
Agua	460g
Yemas	450g
Azúcar	300g
Miel	50g
Aroma Naranja Extra Pasta Base	20g
Aroma Limón Extra Pasta Base	20g
Mantequilla	400g

### Relleno

Castañas en almíbar escurridas	1500g
--------------------------------	-------

**MONTAJE:** una vez frío el panettone inyectar la frambuesa con aguardiente y terminamos con media castaña pegada con chocolate para tapar los puntos de inyección.

## PROCESO

- Mezclar todos los ingredientes en batidora para afinar bien. Dejar reposar.
- Dosificar mediante manga en la superficie del panettone antes de hornear.
- Mezclar todos los ingredientes para afinar bien. Dejar reposar.
- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina. Poner en nevera a 4°C durante 24h.
- Amasar todos los ingredientes a excepción del azúcar, la miel, la mantequilla y el relleno. Añadir progresivamente el azúcar y la miel. Agregar la mantequilla a intervalos. Por último, incorporar el relleno. La temperatura final del amasado debe ser de 25°C.
- Poner en una cubeta y dejar doblar su volumen aproximadamente 2-3 h. Pesar piezas de 500 g. y bolear. Meter en el molde y dejar a 5°C durante 24h. Fermentar ±3 horas a 30°C y 80% HR. El punto óptimo en los moldes bajos es cuando la masa de las paredes le queda 1cm para llegar a la superficie. Poner la glasa encima con la ayuda de una manga pastelera, una vez terminado y empolvar con Surfin. Acabado antes de hornear: hacer una cruz y depositar una nuez de mantequilla en el centro.
- Cocer en horno de aire a 175°C o en horno estático a 185-190°C sin vapor ±28-30 minutos. La temperatura óptima de final de cocción es cuando el centro del panettone llega a 93°C. Una vez cocidos dar la vuelta mediante un gancho pinchado por la base y dejar enfriar.



## COMPOSICIÓN

Masa Panettone	500g
Glasa	30g
Trozos de nueces	15g

**Azúcar Insoluble** 15g

**TOTAL** 560g

## RECETA

### Glasa para Panettone

<b>Betina Pastelera Extra</b>	20g
<b>Surfin</b>	310g
Claros	125g
<b>Harina de Almendra</b>	120g
<b>Nueces</b>	c/s

### Preamasado

<b>Tegral Soff'r Pur Beurre</b>	1150g
Agua	±500g
Levadura fresca	70g

### 2º amasado

Preamasado	1720g
<b>Tegral Soff'r Pur Beurre</b>	1720g
Agua	400g
Yemas	600g
Azúcar	400g
Miel	20g
<b>Aroma Naranja Extra Pasta Base</b>	20g
<b>Aroma Limón Extra Pasta Base</b>	20g
Mantequilla	10g

### Relleno

Pasas	1000g
Ratafia	200g
<b>Nueces</b>	600g

\*macerar 24h las pasas con la Ratafia

## PROCESO

- Mezclar todos los ingredientes en batidora para afinar bien. Dejar reposar.
- Dosificar mediante manga en la superficie del panettone antes de hornear.
- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina. Poner en nevera a 4°C durante 24h.
- Amasar todos los ingredientes a excepción del azúcar, la miel, la mantequilla y el relleno. Añadir progresivamente el azúcar y la miel. Agregar la mantequilla a intervalos. Por último, incorporar el relleno.
- La temperatura final del amasado debe ser de 25°C. Poner en una cubeta y dejar doblar su volumen aproximadamente 2-3 h. Temperatura de fermentación en bloque a 30°C y a 80% H.R. Pesar piezas de 500 g. y bolear. Meter en el molde y dejar a 5°C durante 24h. Fermentar ±3 horas a 29-30°C y 80% HR. El punto óptimo es cuando la parte central llega a la altura del molde. Poner encima con la ayuda de una manga pastelera la glasa, las perlas de azúcar, las nueces mitades a trozos y empolvar con **Azúcar Insoluble** por encima. Acabado antes de hornear: hacer una cruz y depositar una nuez de mantequilla en el centro.
- Cocer en horno de aire a 175°C o en horno estático a 185-190°C sin vapor ±30 minutos. La temperatura óptima de final de cocción es cuando el centro del panettone llega a 93°C. Una vez cocidos dar la vuelta mediante un gancho pinchado por la base y dejar enfriar.

**MONTAJE:** una vez la temperatura interior del panettone es de 30°C ya se pueden embolsar.

# La Pereza

Panettone  
de Ratafia  
y nueces

Haz que la pereza  
no entre en tu obrador.



CONÉCTATE  
A LA VIDEO  
RECETA





# La Soberbia

Tiene más ego que relleno.

Panettone de frutas con Curaçao



CONÉCTATE  
A LA VIDEO  
RECETA



## COMPOSICIÓN

Masa Panettone	500g	Limón	10g
Cubierta roja	75g	Naranja	10g
Arándano	20g	<b>TOTAL</b>	<b>615g</b>

## RECETA

### Preamasado

<b>Tegral Soff'r Pur Beurre</b>	1150g
Agua	±500g
Levadura fresca	70g

### Cubierta Roja crujiente

<b>Pralicrac Chocolait PatisFrance Cacao-Trace</b>	500g
<b>Caraf Cakau Milk Cacao-Trace</b>	500g
Colorante rojo	3g

### 2º amasado

Preamasado	1720g
<b>Tegral Soff'r Pur Beurre</b>	1720g
Agua	460g
Yemas	450g
Azúcar	300g
Miel	50g
<b>Aroma Naranja Extra Pasta Base</b>	20g
<b>Aroma Limón Extra Pasta Base</b>	20g
Mantequilla	400g

### Relleno

Arándano Rojo	600g
Naranja	600g
Limón	600g
Licor de Curaçao	100g

\*macerar frutas con licor Curaçao 24h

## PROCESO

- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina. Poner en nevera a 4°C durante 24h.
- Calentar y mezclar todos los ingredientes
- Amasar todos los ingredientes a excepción de azúcar, miel, mantequilla y el relleno. Añadir progresivamente el azúcar y la miel. Agregar la mantequilla a intervalos. Por último, incorporar el relleno.
- La temperatura final del amasado debe ser de 25°C. Poner en una cubeta y dejar doblar su volumen aproximadamente 2-3 h. Temperatura de fermentación en bloque a 30°C y a 80% H.R. Pesar piezas de 500 gr. y bolear. Meter en el molde y dejar a 5°C durante 24h. Fermentar +/- 3 horas a 29-30°C y 80% HR. El punto óptimo es cuando la parte central llega a la altura del molde.
- Acabado antes de hornear: hacer una cruz y depositar una nuez de mantequilla en el centro.
- Cocer en horno de aire a 175°C o en horno estático a 185-190°C sin vapor ±28-30m. La temperatura óptima de final de cocción es cuando el centro del panettone llega a 93°C. Una vez cocidos dar la vuelta mediante un gancho pinchado por la base y dejar enfriar.

**MONTAJE:** una vez frío el panettone lo cubrimos con la cubierta roja y decoramos con la fruta del relleno.



## COMPOSICIÓN

Masa Panettone	400g
Cubierta de chocolate	100g
Decoración de chocolate	60g
Relleno cremoso de chocolate	200g
<b>TOTAL</b>	<b>860g</b>



Todos los productos  
(en azul) a un click

## RECETA

### Preamasado

<b>Tegral Soff'r Pur Beurre</b>	1150g
Agua	±500g
Levadura fresca	70g

### 2º amasado

Preamasado	1720g
<b>Tegral Soff'r Pur Beurre</b>	1720g
Agua	460g
Yemas	450g
Azúcar	300g
Miel	50g
<b>Aroma Naranja Extra Pasta Base</b>	20g
<b>Aroma Limón Extra Pasta Base</b>	20g
Mantequilla	400g

## PROCESO

- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina. Poner en nevera a 4°C durante 24h.
- Amasar todos los ingredientes a excepción de azúcar, miel, mantequilla y el relleno. Añadir progresivamente el azúcar y la miel. Agregar la mantequilla a intervalos. La temperatura final del amasado debe ser de 25°C. Poner en una cubeta y dejar doblar su volumen aprox. 2-3 h.
- Pesar piezas de 400 gr. y bolear. Meter en el molde y dejar a 5°C durante 24h. Fermentar ±3 horas a 30°C y 80% HR. El punto óptimo en los moldes bajos de 500g de masa es que a la masa de las paredes le quede 1 cm para llegar a la superficie.
- Acabado antes de hornear: hacer una cruz y depositar una nuez de mantequilla en el centro.
- Cocer en horno de aire a 175°C o en horno estático a 185-190°C sin vapor ± 28-30 m.
- La temperatura óptima de final de cocción es cuando el centro del panettone llega a 93°C. Una vez cocidos dar la vuelta mediante un gancho pinchado por la base y dejar enfriar.

**MONTAJE:** una vez fría la pieza inyectar de **Carat Nutolade**, cubrir con **Carat Cakau Dark Cacao-Trace** y decorar con **Belcolade Chococurls**.

# La Avaricia

Lo vas a querer todo para ti.

Panettone  
goloso de  
Nutolade



CONÉCTATE  
A LA VIDEO  
RECETA





# El Desenfreno

La octava tentación,  
puro vicio.

## Roscotte de frutos



CONÉCTATE  
A LA VIDEO  
RECETA



## COMPOSICIÓN

Masa Panettone	500g
Glasa	30g
Palito de almendra	20g
Azúcar perlado	15g
<b>Azúcar insoluble</b>	15g
<b>TOTAL</b>	<b>580g</b>

## RECETA

### Glasa para Panettone

<b>Betina Pastelera Extra</b>	20g
<b>Surfin</b>	310g
Claras	125g
<b>Harina de Almendra</b> (o Avellana)	120g
Avellanas	c/s

### Preamasado

<b>Tegral Soff'r Pur Beurre</b>	1150g
Agua	±500g
Levadura fresca	70g

### 2º amasado

Preamasado	1720g
<b>Tegral Soff'r Pur Beurre</b>	1720g
Agua	360g
Yemas	450g
Azúcar	300g
Miel	50g
<b>Aroma Naranja Extra Pasta Base</b>	20g
<b>Aroma Limón Extra Pasta Base</b>	20g
Mantequilla	400g

### Relleno

<b>Cereza roja mitad</b>	350g
<b>Naranja en discos</b>	350g
<b>Fruta Verde</b>	350g
<b>Nueces</b>	350g
<b>Palitos de almendra</b>	350g



Todos los productos  
(en azul) a un click

## PROCESO

- Mezclar todos los ingredientes en la batidora para afinar bien. Dejar reposar. Dosificar mediante manga en la superficie del panettone antes de hornear.
- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina. Poner en la nevera a 4°C durante 24h.
- Amasar todos los ingredientes a excepción de azúcar, miel, mantequilla y el relleno. Añadir progresivamente el azúcar y la miel. Agregar la mantequilla a intervalos. Por último, incorporar el relleno.
- La temperatura final del amasado debe ser de 25°C. Poner en una cubeta y dejar doblar su volumen aproximadamente 2-3 h. Temperatura de fermentación en bloque a 30°C y a 80% H.R. Pesar piezas de 500 gr. y bolear.
- Dar la forma de roscón y dejar a 5°C durante 24h. Fermentar ±3 horas a 29-30°C y 80% HR. Poner encima con la ayuda de una manga pastelera la glasa, poner perlas de azúcar, los palitos de almendras y empolverar con **Azúcar Insoluble** por encima.
- Cocer en horno de aire a 175°C o en horno estático a 185-190°C sin vapor ±28-30 m.
- La temperatura óptima de final de cocción es cuando el centro del panettone llega a 93°C.



# COMPOSICIÓN

Masa Panettone cubierta de Gianduja Avellanas 500g

TOTAL 500g

## RECETA

### Glasa para Panettone

Befina Pastelera Extra	20 g.
Surfin	310 g.
Claros	125 g.
Harina de Almendra	120 g.

### Cubierta de Gianduja

Gianduja Lait 36% CT PatisFrance	500 g.
Carat Cakau Milk	500 g.

### Dados de Gianduja

Gianduja Lait 36% CT PatisFrance	1000 g.
Carat Cakau Milk	500 g.

### Preamasado

Tegral Soff'r Pur Beurre	1150 g.
Agua	±500 g.
Levadura fresca	70 g.

### 2º amasado

Preamasado	1720 g.
Tegral Soff'r Pur Beurre	1720 g.
Agua	460 g.
Yemas	450 g.
Azúcar	300 g.
Miel	50 g.
Aroma Naranja Extra Pasta Base	20 g.
Aroma Limón Extra Pasta Base	20 g.
Mantequilla	400 g.
Softgrain Nibs Belcolade CT	400 g.

### Relleno

Dados de Gianduja.

**MONTAJE:** bañar con la cubierta de Gianduja y embolsar.

## PROCESO

- Mezclar todos los ingredientes en Thermomix para afinar bien. Dejar reposar.
- Dosificar mediante manga en la superficie del panettone antes de hornear.
- Esparcir los pistachos por encima.
- Fundir y mezclar los ingredientes.
- Fundir **Carat Cakau Milk** e incorporar **Gianduja Lait 36% CT PatisFrance**. Homogeneizar. Poner la mezcla en un marco y congelar. Cortar dados gruesos de unos 2 cm.
- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina. Poner en nevera a 4°C durante 24h.
- Amasar todos los ingredientes a excepción del azúcar, la miel, la mantequilla y el relleno.
- Añadir progresivamente el azúcar y la miel.
- Agregar **Softgrain Nibs Belcolade CT**.
- Agregar la mantequilla a intervalos.
- Incorporar los dados de Gianduja congelados al final del amasado.
- La temperatura final del amasado debe ser de 25°C.
- Poner en una cubeta, dejar arrancar la fermentación y dejar a 5°C durante la noche para doblar su volumen.
- Pesar piezas de 500 g. y bolear.
- Meter en el molde.
- Fermentar ±3 horas a 29-30°C y 80% HR. El punto óptimo es cuando la parte central llega a la altura del molde.
- Cocer a en horno de aire a 175°C o en horno estático a 185-190°C sin vapor ±30 minutos. La temperatura óptima de final de cocción es cuando el centro del panettone llega a 93°C. Una vez cocidos dar la vuelta mediante un gancho pinchado por la base y dejar enfriar hasta 30°C en el interior.

# La Vanidad

Panettone de Gianduja y Nibs

Adora que todos le admiren antes de pegarle un bocado.



CONÉCTATE  
A LA VIDEO  
RECETA





# La Osadía

Se atreve con un extra de relleno que no te dejará indiferente.



## Panettone de Pistacho y Limón



CONÉCTATE  
A LA VIDEO  
RECETA



## COMPOSICIÓN

Masa Panettone	500 g.	Cubierta pistacho	75 g.
Glasa	30 g.	Relleno Pistacho	100 g.
Pistachos	15 g.	<b>TOTAL</b>	<b>720 g.</b>

## RECETA

### Glasa para Panettone

<b>Betina Pastelera Extra</b>	20 g.
<b>Surfin</b>	310 g.
Claros	125 g.
<b>Harina de Almendra</b>	120 g.
Pistachos	c/s.

### Cubierta de Pistacho

<b>Cover White</b>	500 g.
<b>Pralirex Pistache 100% PatisFrance</b>	100 g.

### Relleno de Pistacho

<b>Filocrem White</b>	450 g.
<b>Pralirex Pistache 100% PatisFrance</b>	150 g.

### Pistacho en Almíbar

Azúcar	500 g.
Agua	500 g.
Pistachos	400 g.

### Preamasado

<b>Tegral Soff'r Pur Beurre</b>	1150 g.
Agua	±500 g.
Levadura fresca	70 g.

## PROCESO

- Mezclar todos los ingredientes en Thermomix para afinar bien. Dejar reposar. Dosificar mediante manga en la superficie del panettone antes de hornear. Esparcir por encima pistachos.
- Fundir **Cover White** y mezclar **Pralirex Pistacho 100% PatisFrance**.
- Mezclar los dos ingredientes e inyectar al panettone una vez frío.
- Hervir el azúcar con el agua e incorporar los pistachos. Dejar en remojo 12 horas.
- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina. Poner en nevera a 4°C durante 24h.



# La Osadía

## Panettone de Pistacho y Limón

### RECETA

#### 2º amasado

Preamasado	1720 g.
<b>Tegral Soff'r Pur Beurre</b>	1720 g.
Agua	460 g.
Yemas	450 g.
Azúcar	300 g.
Miel	50 g.
<b>Aroma Naranja</b>	20 g.
<b>Aroma Limón</b>	20 g.
Mantequilla	300 g.
<b>Pralirex Pistacho 100% PatisFrance</b>	400 g.

#### Relleno

Pistachos en almíbar	400 g.
Dados de limón confitado	400 g.



Todos los productos  
(en azul) a un click

### PROCESO

- Amasar todos los ingredientes a excepción del azúcar, la miel, la mantequilla y el relleno.
- Añadir progresivamente el azúcar y la miel.
- Agregar la mantequilla a intervalos.
- Agregar **Pralirex Pistacho 100% PatisFrance**.
- Incorporar los pistachos en almíbar y el limón confitado al final del amasado.
- La temperatura final del amasado debe ser de 25°C.
- Poner en una cubeta y dejar doblar su volumen durante ± 2-3 h.
- Pesar piezas de 500 g. y bolear.
- Meter en el molde bajo y dejar a 5°C durante 24h. Fermentar ±3 horas a 29-30°C y 80% HR. El punto óptimo es cuando la parte central llega a la altura del molde.
- Con la ayuda de una manga pastelera poner la glasa, y unos pistachos por encima.
- Cocer a en horno de aire a 175°C o en horno estático a 185-190°C sin vapor ±30 minutos.
- La temperatura óptima de final de cocción es cuando el centro del panettone llega a 93°C.
- Una vez cocidos dar la vuelta mediante un gancho pinchado por la base y dejar enfriar hasta los 30°C.

**MONTAJE:** inyectar con el relleno de pistacho. Bañar con la cubierta de pistacho y embolsar.

¿Cómo hacer  
que tus Panettones  
acaparen todas  
las miradas?



Tenemos los Kits  
que estabas  
esperando





# 1. KIT CAJA TEMPTATION

CÓDIGO DEL KIT: 6001831

¿Qué elementos  
contiene éste Kit?

Incluye 90 cajas de  
Panettone:

**APTAS** para panettone  
clásico y panettone bajo.



No te pierdas nuestros  
Kits Panettone  
Temptation

3 Kits que harán brillar  
tus Panettones

EDICIÓN LIMITADA  
HASTA FINALIZAR  
EXISTENCIAS



# 2.KIT PANETTONE CLÁSICO 90uds.

CÓDIGO DEL KIT: 6001271

EDICIÓN LIMITADA  
HASTA FINALIZAR  
EXISTENCIAS

Este Kit está compuesto por:

## BASE STANDARD

90 moldes de Panettone estándar.

## BOLSAS

90 bolsas transparentes

## ALAMBRE

90 cierres de alambre



# 3.KIT PANETTONE BAJO 90uds.

CÓDIGO DEL KIT: 6001846

EDICIÓN LIMITADA  
HASTA FINALIZAR  
EXISTENCIAS

Este Kit está compuesto por:

## BASE BAJO

90 moldes de Panettone bajo.

## BOLSAS

90 bolsas transparentes

## ALAMBRE

90 cierres de alambre





# FOOD INNOVATION FOR GOOD

8263/09/2022 [www.puratos.es](http://www.puratos.es)

T 500 Puratos s.a. - Carretera C-63 km 13,5 - 17410 Sils, Girona  
Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana - Instagram @puratospain - t500@puratos.com

