



**PAN  
ETT  
ONE**  
ARTESANO



## El Panettone

**Símbolo de la cultura gastronómica italiana,** se ha convertido en una elaboración premium cada vez más popular entre nosotros.

La importancia de su proceso de elaboración radica en su fermentación lenta y cuidadosa, que permite obtener una masa esponjosa y llena de sabor.

Entendemos el compromiso y la dedicación que requiere su preparación y te **ofrecemos los mejores ingredientes** para garantizar **un resultado final delicioso**, para que tus clientes puedan disfrutar del mejor **Panettone posible**.

¡Déjate seducir por el encanto del Panettone, una elaboración llena de tradición y sabor!

**Celebra las fiestas con un Panettone artesano,** elaborado con los mejores ingredientes de Puratos.

El Panettone está creciendo a un ritmo vertiginoso en los últimos años. Y es que según Kantar, en 3 años se ha incrementado considerablemente su consumo\*

13,6%  
Cuota de  
mercado

6,1€/Kg



\* DATOS Kantar

# ¿QUÉ BUSCA EL CONSUMIDOR?

\*Taste Tomorrow

## #SABOR

Primer criterio de compra en el mundo de la alimentación

**EL SABOR sigue siendo EL REY**

**85%**  
Apariencia y color

**67%**  
Aroma

## #TEXTURA

**72%** de los consumidores quieren probar alimentos con texturas diferentes

**Recetas auténticas y visualmente atractivas**

**64%** está de acuerdo en que la comida con buena apariencia es también sabrosa

## #ARTESANO

**79%** de los consumidores están dispuestos a pagar más si perciben que son artesanos

**ARTESANO = CONFIANZA**

Artesanalidad como factor diferencial para el consumidor

## #HIPER-PERSONAL

**79%** de los consumidores busca alimentos adaptados a su estilo de vida individual

**PERSONALIZA TU SURTIDO**

## LA IMPORTANCIA DE LA COMUNICACIÓN Y EL PACKAGING

**66%** Le gusta saber la historia del producto o establecimiento.

**La comunicación clara es clave en la era de la infoxicación.**

**Comunicar la historia, los ingredientes y el proceso añade valor al producto.**

# Soluciones para TODAS las capas

Tenemos soluciones para cada una de las capas del Panettone, que aportarán un alto valor añadido a tu negocio.



## Glaseados y coberturas

Bueno por dentro y bonito por fuera.



## Rellenos

Nuestras cremas de calidad superior darán al Panettone un sabor único que perdurará en el tiempo.



## Inclusiones

Las inclusiones son los matices de sabor del Panettone.



## Caracterización

Enriquece las masas con un toque que marque la diferencia no sólo en términos de sabor y aroma sino también de textura.



## Base

Nuestras tecnologías enzimáticas inspiradas en la naturaleza se combinan con los métodos de producción, para obtener resultados sorprendentes, al gusto de los consumidores.

### ¿Sabías qué?

El origen del Panettone se remonta al siglo XV en Milán, Italia, y desde entonces ha conquistado los paladares de todo el mundo.

CONOCE TODAS NUESTRAS  
SOLUCIONES AQUÍ:



# Nuestras novedades

Para el acabado



## Tegral Glassa

4023575  
Mix muy fácil de utilizar para glasear especialidades fermentadas y horneadas. Ideal para la cobertura tradicional de elaboraciones para ocasiones especiales como panettone, colomba...) y bollería tradicional como roscones o bollos.

 Saco de 5kg



## Azúcar perlado

6002184  
Azúcar perlado con una textura crujiente especial, especialmente diseñado para Roscón de Reyes, Panettone y otras elaboraciones.

 Caja 10x1kg



## Picadillo de naranja

6002188  
Dados de naranja cuidadosamente seleccionados, confitados y sin sulfatos. Especialmente diseñados para elaboraciones fermentadas, como el Roscón de Reyes o el Panettone. Tamaño 9x9mm.

 Cubo 5kg



## Aroma Panettone

4023733  
Para elaboraciones de bollería. Ideal para combinar con nuestro Mix **Tegral Pur Beurre**. Resistente al horno, aporta un extra de aroma al Panettone. Más aroma, color y sabor.

 Dosis por kg: 5-10g

 Bote de 1kg



## Belcolade Chunks Noir Cacao-Trace

4021891  
Cuadraditos de chocolate negro **Belcolade** con un 50,5% de cacao, ideales para decorar piezas de bollería horneada como muffins, galletas, bollos o panettones. Con un sabor exquisito y certificados con el sello de sostenibilidad Cacao-Trace.

 Saco 5kg



# Nuestras novedades

Inclusiones



# LA SINGULARIDAD DEL PANETTONE

## El proceso

**Jordi**  
Verdaguer

**Adam** Tubau

**Cristina** Porcell

**Santiago**  
Sánchez

## NUESTROS ASESORES TÉCNICOS

especialistas en bollería, han desarrollado dos **nuevas recetas mejoradas**, donde el tiempo y el proceso es el ingrediente secreto para **ofrecer al consumidor un producto premium con una textura tierna y fresca.**

### ¿SABÍAS QUÉ?

Para la elaboración del Panettone se necesita mucha experiencia. La elaboración de la masa es un proceso muy delicado, que empieza por el control del proceso de fermentación y termina con la correcta gestión de la cocción.



# Panettone tradizionale

Pasas y Naranja



## COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Masa Panettone	450 g.
Glasa	70 g.

**TOTAL** 520 g.

ANCHO	160 mm
LARGO	160 mm
ALTO	140 mm

## Glasa Panettone

Ingredientes	g
Tegral Glassa	480 g.
Agua	110 g.

## Jarabe pasas maceradas

Ingredientes	g
Pasas Sultanas	750 g.
Agua	80 g.
Azúcar	80 g.
Ron	40 g.

## Preamasado

Ingredientes	g
Tegral Soff'r Pur Beurre	1750 g.
Agua	850 g.
Levadura	70 g.

## Amasado

Ingredientes	g
Preamasado	2670 g.
Tegral Soff'r Pur Beurre	1720 g.
Agua	560 g.
Miel	150 g.
Aroma Panettone	20 g.
Azúcar	350 g.
Mantequilla	700 g.
Yemas	700 g.

## Relleno:

Pasas maceradas	950 g.
Picadillo de Naranja	750 g.
Cocoa Butter Grains Belcolade	100 g.

**Siguiendo la receta tradicional italiana, hemos aplicado un preamasado que nos aporta una nueva textura al Panettone.**

## Método

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.

## Método

Hervir el agua con el azúcar, verter el Ron en caliente encima de las pasas. Dejar tapado con papel film 24h. a temperatura ambiente.

## Método

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina durante  $\pm 20$  minutos. Dejar en cubeta hasta un poco antes de cuadruplicar.

## Método

Amasar (hasta afinar la masa) el preamasado, **Tegral Soff'r Pur Beurre**, el agua, el aroma y la miel.

Agregar en dos veces el azúcar y las yemas hasta que estén integrados en la masa. Añadir la mantequilla en dos veces hasta conseguir una masa muy elástica. Finalmente agregar el relleno y mezclar suavemente, hasta que se vea bien repartido en la masa. Tiempo de amasado  $\pm 35$  minutos en amasadora Artofex. Temperatura de la masa 28°C. Reposo en bloque  $\pm 1$ h 30 minutos. Peso en pieza 450g. Boleado suave y dejar reposar 30 minutos. Pirlar y poner en molde alto. Dejar 2h a temperatura ambiente y poner en cámara a 12°C durante 14h.

Aplicar la glasa, **Azúcar Perlado** y espolvorear **Surfin**. Hornear a 175°C durante 35 minutos. Temperatura interior 93°C. Pinchar con varilla y dar la vuelta. Dejar enfriar a 35°C y embolsar.



# Panettone Tutto Choco

PROCESO  
✓  
MEJORADO



## COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Masa Panettone	450 g.
Glasa	70 g.

**TOTAL** 520 g.

ANCHO	160 mm
LARGO	160 mm
ALTO	140 mm

## Glasa Cacao Panettone

Ingredientes	g
Tegral Glassa	480 g.
Cocoa Powder Chocolanté	20 g.
Agua	110 g.

### Método

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.

## Preamasado

Ingredientes	g
Tegral Soff'r Pur Beurre	1750 g.
Agua	850 g.
Levadura	70 g.

### Método

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina durante  $\pm 20$  minutos. Dejar en cubeta hasta un poco antes de cuadruplicar.

## Amasado

Ingredientes	g
Preamasado	2670 g.
Tegral Soff'r Pur Beurre	1720 g.
Agua	560 g.
Miel	150 g.
Aroma Panettone	20 g.
Azúcar	350 g.
Mantequilla	700 g.
Yemas	700 g.

### Método

Amasar (hasta afinar la masa) el preamasado, **Tegral Soff'r Pur Beurre**, el agua, la aroma y la miel,

Agregar en dos veces el azúcar y las yemas hasta que se vean integradas en la masa. Añadir la mantequilla en dos veces hasta conseguir una masa muy elástica. Finalmente agregar el relleno y mezclar suavemente, hasta que se vea bien repartido en la masa. Tiempo de amasado unos  $\pm 35$  minutos en amasadora Artofex. Temperatura de la masa 28°C. Reposo en bloque  $\pm 1$ h 30 minutos. Peso en pieza 450g. Boleado suave y dejar reposar 30 minutos. Pirlar y poner en molde bajo. Dejar 2h a temperatura ambiente y poner en cámara a 12°C durante 14h.

### Relleno:

Belcolade Chunks	1500 g.
Cocoa Butter Grains Belcolade	150 g.
Carat Nutolade	150 g.

Aplicando el preamasado, conseguimos un Panettone de gran calidad.



Aplicar la glasa, **Belcolade Chunks**, **Azúcar Perlado** y espolvorear **Surfin**. Hornear a 175°C durante 35 minutos. Temperatura interior 93°C. Pinchar con varilla y dar la vuelta. Dejar enfriar a 35°C y embolsar.

**Para un acabado redondo.**  
Edición limitada. ¡Pide tu kit!

## PANETTONE CLÁSICO 90uds.

CÓDIGO DEL KIT: 6001271

### BASE STANDARD

90 moldes de Panettone estándar.

### BOLSAS

90 bolsas transparentes

### ALAMBRE

90 cierres de alambre



## PANETTONE BAJO 90uds.

CÓDIGO DEL KIT: 6001846

### BASE BAJO

90 moldes de Panettone bajo.

### BOLSAS

90 bolsas transparentes

### ALAMBRE

90 cierres de alambre

## Kit temptation

Toque moderno para tus panettones

¿En qué consisten éstos Kits?  
90 cajas de Panettone:

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



6001831 KIT CAJA PANETTONE 90 uds

Toque más clásico para tus panettones



6002143 KIT CAJA PANETTONE VERDE 90 uds

## Kit artesano

¿Qué elementos contiene el KIT?  
Incluye 90 cajas de panettone.  
Aptas para panettone clásico  
y panettone bajo

# FOOD INNOVATION FOR GOOD



[www.puratos.es](http://www.puratos.es)

8-421/9/23

T 500 Puratos s.a. - Carretera C-63 km 13,5 - 17410 Sils, Girona  
Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana - Instagram @puratosspain - f500@puratos.com

  
**puratos**  
Food Innovation for Good