

Recetario panes especiales



Edición
Navidad



puratos

Food Innovation for Good

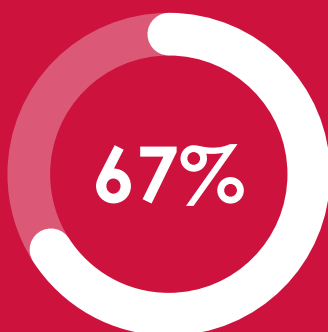


La Navidad es el momento perfecto para sorprender con nuevos sabores y experiencias. En este catálogo encontrarás 9 propuestas de panes navideños que combinan tradición, creatividad y tendencias actuales. Recetas elaboradas con frutas, frutos secos y especias que evocan la esencia de estas fechas, junto con formatos ideales para compartir en familia o con amigos.

También descubrirás creaciones más innovadoras, donde el pan se acerca al mundo del postre gracias a sorprendentes combinaciones con vino, cava, chocolate y otros ingredientes especiales. Una colección pensada para inspirar, sorprender y hacer de cada mesa navideña una celebración inolvidable.



Le gustaría probar **sabores exóticos** de otras **partes del mundo**



Quiere probar **sabores nuevos o una combinación** de ellos, aunque al principio le resultan inusuales



Le gusta probar productos en **nuevos formatos**

Fuente: Taste Tomorrow

Las **prioridades de compra** siguen siendo **el sabor y la frescura**



Recetas

1. Pavé de naranja,
arándanos y frutos secos

2. Pan de calabaza y curry

3. Pan de orejones y cardamomo

4. Pinsa Roscón

5. Corona de panecillos
con queso y miel

6. Pan de centeno,
chocolate y naranja

7. Árbol de vino
y nueces tostadas

8. Kanelbullar

9. Brioche fin de año

Pavé de naranja, arándanos y frutos secos

Ancho: 140 mm
Largo: 270 mm
Alto: 60 mm



La frescura cítrica de la naranja, el dulzor de los arándanos y las notas tostadas de las avellanas y las nueces pecanas se unen en este pavé elaborado con Masa madre **Sapore Matrum**, creando una pieza llena de contrastes.

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg
Harina orgánica de trigo T80 Molida a la Piedra	100,00	1,000
±Agua	80,00	0,800
Sapore Matrum	20,00	0,200
Sal	2,00	0,020
Levadura	0,80	0,080
Complemento enzimático Plus	1,00	0,010
Picadillo Naranja	10,00	0,100
Arándanos	10,00	0,100
Avellanas tostadas	10,00	0,100
Nueces pecanas tostadas	10,00	0,100
Total Masa		2,438
Peso masa/pieza		0,600
Cantidad de piezas		4

Proceso

Amasado	1,5 m lenta + 10 m rápida. Añadir todos los ingredientes excepto Picadillo Naranja , los arándanos, las avellanas y las nueces pecanas. Incorporar las inclusiones al final del amasado.
Temperatura de la masa	25° C.
Reposo en bloque	90 minutos.
Peso	600 g.
Boleado y reposo en pieza	30 minutos.
Forma	Formar un chusco sin puntas y colocar en tela enharinada.
Fermentación	14h a 6° C.
Acabado antes de hornear	Cortar en forma de rombo.
Temperatura del horno	230° C.
Vapor	Sí.
Tiempo de horneado	30 m + 10 m tiro abierto.

Pan de calabaza y curry

Ancho: 180 mm
Largo: 180 mm
Alto: 80 mm



Calabaza asada, almendra tostada y un sutil toque de curry se combinan con las notas de jengibre, orégano y cúrcuma de **Puravita Chia Fusión 50%** en un pan de color intenso y sabor delicadamente especiado.

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg
Puravita Chia Fusión 50%	50,00	0,500
Harina de trigo T65 Tradición Sauvage Label Rouge	50,00	0,500
Agua	70,00	0,700
Levadura	0,80	0,008
Curry	1,00	0,010
Almendra con piel tostadas	15,00	0,150
Semilla de calabaza tostadas	5,00	0,050
Calabaza asada	15,00	0,150
Total Masa		2,060
Peso masa/pieza		0,750
Cantidad de piezas		2

Proceso

Amasado	2 m lenta + 10 m rápida. Añadir todos los ingredientes excepto las almendras, las semillas de calabaza y la calabaza asada. Incorporarlos al final del amasado en velocidad lenta,
Temperatura de la masa	25° C.
Reposo en bloque	90 minutos.
Peso	750 g.
Boleado y reposo en pieza	30 minutos.
Forma	Payés marcado.
Fermentación	14h a 4° C.
Acabado antes de hornear	Voltear antes de hornear.
Temperatura del horno	220° C.
Vapor	Sí.
Tiempo de horneado	40 m + 10 m con el tiro abierto.

Pan de orejones y cardamomo

Ancho: 150 mm
Largo: 150 mm
Alto: 90 mm



La dulzura de la manzana y los orejones se combina con el cardamomo, la canela y el anís en una elaboración enriquecida con **Softgrain Granos Germinados** macerados en Masa madre, que aportan notas dulces de miel y malta.

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg
Harina de trigo T65 Tradición Sauvage Label Rouge	100,00	1,000
±Agua	65,00	0,650
Softgrain Granos Germinados	30,00	0,300
Sal	2,00	0,020
Levadura	1,00	0,010
Toupan Clean Label	1,00	0,010
Cardamomo	0,35	0,004
Canela	1,00	0,010
Anís en polvo	0,70	0,007
Manzana dados grandes	15,00	0,150
Orejones	15,00	0,150
Total Masa		2,311
Peso masa/pieza		0,380
Cantidad de piezas		6

Proceso

Amasado	4 m lenta + 8 m rápida. Añadir todos los ingredientes excepto las especias, la manzana y los orejones. Incorporar estos ingredientes al final del amasado, previamente mezclados entre si.
Temperatura de la masa	25° C.
Reposo en bloque	90 minutos.
Peso	380 g.
Boleado y reposo en pieza	20 minutos.
Forma	Dar forma redonda y colocar en moldes de madera, que pueden hornearse directamente.
Fermentación	14h a 6° C.
Acabado antes de hornear	Poner azúcar perlado por encima y hacer un corte en cruz.
Temperatura del horno	230° C.
Vapor	Sí.
Tiempo de horneado	35 minutos.

Pinsa Roscón

Ancho: 250 mm
Largo: 250 mm
Alto: 20 mm



Una reinterpretación salada del tradicional roscón, donde una base de pinsa ligera y crujiente elaborada con **O-tentic Selezione Pinsa 100%** se completa con cherries y mozzarella fresca para crear una pieza especial para compartir.

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg
O-tentic Selezione Pinsa 100%	100,00	1,000
±Agua	70,00	0,700
Aceite	3,00	0,030
Total Masa		1,730
Peso masa/pieza		0,300
Cantidad de piezas		5

Proceso

Amasado	3 m lenta + 12 m rápida.
Temperatura de la masa	27° C.
Reposo en bloque	1 hora.
Peso	Dividir en piezas de 350 g.
Boleado y reposo en pieza	Bolear y colocar en cubetas.
Forma	Una vez formadas las bolas, conservar en nevera a 4° C de un día para el otro.
Fermentación	60/90 minutos a 28/30° C.
Acabado antes de hornear	Estirar en forma redonda y retirar el centro con un cortapastas para obtener la forma de roscón.
Temperatura del horno	290° C.
Vapor	No.
Tiempo de horneado	3-4 minutos. Precocer la pinsa; la segunda cocción será también de 3-4 min a 290° C.

* Terminar la Pinsa con tomate cherry y Mozzarella. Hornear a temperatura fuerte y terminar con unas hojas de albahaca y un chorro de aceite de oliva virgen extra.

* Decorar con rúcula, jamón serrano, bolitas de mozzarella y limón rallado.

Corona de panecillos con queso y miel

Ancho: 240 mm
Largo: 240 mm
Alto: 50 mm



Una corona pensada para compartir, formada por suaves panecillos con distintos toppings y un centro de queso fundente que invita a descubrir nuevos sabores en cada porción, elaborada con **O'tentic Durum** para aportar un sabor auténtico.

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg
Harina de trigo T65 Tradición Sauvage Label Rouge	100,00	1,000
Agua	55,00	0,550
O'tentic Durum	4,00	0,040
Sal	2,00	0,020
Toupan Melting	1,00	0,010
Queso	20,00	0,020
Miel	2,00	0,020
Total Masa		1,840
Peso masa/pieza		0,040
Cantidad de piezas		46

Proceso

Amasado	3 m lenta + 7 m rápida.
Temperatura de la masa	25° C.
Reposo en bloque	No.
Peso	60 g.
Boleado y reposo en pieza	No.
Forma	Formar una corona con 8 bolas, dejando en el centro un hueco del tamaño de un queso Camembert. Utilizar dos aros como guía, uno de ellos del diámetro del queso, para conseguir una forma regular.
Fermentación	75 minutos.
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze y decorar cada panecillo con un topping diferente.
Temperatura del horno Vapor	230° C. Sí.
Tiempo de horneado	15 minutos.

Pan de centeno, chocolate y naranja

Ancho: 100 mm
Largo: 180 mm
Alto: 70 mm



El carácter del centeno de **Puravita Nordic Bread CL 50%** se une a la intensidad del chocolate **Belcolade**, elaborado con cacao procedente del programa **Cacao-Trace**, y a la frescura de la naranja, en una combinación tan sorprendente como deliciosa.

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg
Puravita Nordic Bread CL 50%	50,00	1,000
Harina de trigo T65 Tradición Sauvage Label Rouge	50,00	0,550
Agua	75,00	0,750
Levadura	0,80	0,008
Picadillo Naranja	15,00	0,150
Belcolade Selection Noir Supreme Cacao-Trace	25,00	0,250
Total Masa		2,185
Peso masa/pieza		0,600
Cantidad de piezas		3

Proceso

Amasado	1m lenta + 10 m rápida. Añadir todos los ingredientes excepto el chocolate y Picadillo Naranja . Incorporar el chocolate fundido al final del amasado y seguidamente Picadillo Naranja .
Temperatura de la masa	25° C.
Reposo en bloque	90 minutos.
Peso	650 g.
Boleado y reposo en pieza	30 minutos.
Forma	Pan de molde.
Fermentación	14 h a 6° C.
Acabado antes de hornear	Espolvorear harina sobre la superficie y realizar un corte diagonal.
Temperatura del horno	230° C.
Vapor	Sí.
Tiempo de horneado	40 minutos.

Árbol de vino y nueces tostadas

Ancho: 190 mm
Largo: 190 mm
Alto: 50 mm



Este pan con forma de árbol está elaborado con Masa madre **Sapore Matrum**. Combina arándanos macerados en vino tinto y nueces tostadas en una elaboración vistosa y creativa.

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg
Harina de trigo T65 Tradición Sauvage Label Rouge	100,00	1,000
Infusión de vino tinto	65,00	0,650
Agua	12,00	0,120
Sapore Matrum	20,00	0,200
Sal	2,00	0,020
Levadura	0,80	0,008
Complemento enzimático Plus	1,00	0,010
Arándanos	15,00	0,150
Nueces tostadas	15,00	0,150
Total Masa		2,308
Peso masa/pieza		0,600
Cantidad de piezas		3

Receta Infusión de vino tinto

Vino tinto	650 g
Clavo	8 g
Canela	10 g
Piel de naranja	10 g
Pimienta negra en grano	2 g
Arándanos	150 g

Infundonar el vino con las especias y remojar los arándanos en dicha infusión. Reservar hasta el día siguiente para usar este vino como hidratación de la masa. Los arándanos los añadiremos al final del amasado.

Proceso

Amasado	2 m lenta + 10 m rápida. Añadir todos los ingredientes excepto los arándanos macerados y las nueces. Incorporarlos al final del amasado en velocidad lenta.
Temperatura de la masa	25° C.
Reposo en bloque	90 minutos a temperatura ambiente y 16 h a 4° C.
Peso	600 g.
Boleado y reposo en pieza	Atemperar la masa, dividir y preformar. Dejar reposar 30 minutos.
Forma	Triángulo.
Fermentación	60 minutos a 26° C y 80% HR.
Acabado antes de hornear	Utilizar una plantilla en forma de abeto y espolvorear con harina.
Temperatura del horno	230° C.
Vapor	Sí.
Tiempo de horneado	35 m + 10 m tiro abierto.

Kanelbullar

Ancho: 110 mm
Largo: 110 mm
Alto: 40 mm



La combinación de canela, azúcar moreno y mantequilla se despliega entre sus capas para dar vida a uno de los iconos más reconocibles de la bollería escandinava, elaborado con **Tegral Soft'r Pur Beurre** para potenciar su ternura y esponjosidad.

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg
Tegral Soft'r Pur Beurre	100,00	1,000
±Agua	34,00	0,340
Levadura	4,00	0,040
Azúcar	5,00	0,050
Huevos	5,00	0,050

Total Masa	1,480
Peso masa/pieza	0,070
Cantidad de piezas	21

Receta del relleno de canela

Mantequilla	500 g
CPT	5 g
Azúcar Moreno	160 g
Canela en Polvo	55 g

Mezclar todos los ingredientes hasta tener una pasta homogénea. Usar a temperatura ambiente es mejor para espatular sobre la masa.

Proceso

Amasado	3 m lenta + 6 m rápida.
Temperatura de la masa	27° C.
Reposo en bloque	10 minutos.
Boleado y reposo en pieza	Dividir en piezas de 925 g. Estirar a 10 mm y conservar en nevera tapado con plástico. Estirar posteriormente a 4 mm de grosor y 40 cm de ancho. Conservar en nevera.
Forma	Aplicar la mantequilla sobre dos tercios de la masa y plegar en tres.
Fermentación	90 minutos a 30° C.
Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze .
Temperatura del horno	210° C 18 minutos.

Brioche de Fin de año



Ancho: 110 mm
Largo: 110 mm
Alto: 45 mm

Un brioche ligero y esponjoso, elaborado con **Tegral Soft'r Pur Beurre**, con un corazón de crema de cava que convierte cada bocado en un pequeño momento de celebración.

Composición

	Cantidad
Brioche	80 g
Corazón de crema de Cava	30 g
Total	110 g

Ingredientes

Ingredientes amasado	%	Kg
Tegral Soft'r Pur Beurre	100,00	1,000
Agua	40,00	0,400
Huevo	10,00	0,100
Levadura	4,00	0,040
Total Masa		1,540
Peso masa/pieza		0,100
Cantidad de piezas		19

Ingredientes crema de Cava	kg
Cava	1,000
Cremy Tradición	0,400

Mezclar en la batidora con barillas.
Escudillar 30 g de relleno en un molde de silicona de semiesfera de 5x3 cm.

Proceso

Amasado	2 m lenta + 8 m rápida.
Temperatura de la masa	26° C.
Reposo en bloque	No.
Peso	80 g.
Boleado y reposo en pieza	No.
Forma	Bola redonda.
Fermentación	90 minutos a 32° C y 80% HR.
Acabado antes de hornear	Rellenar el centro con la crema de Cava y terminar con crumble rallado.
Temperatura del horno	215° C.
Vapor	No.
Tiempo de horneado	12 minutos.
Acabado después de horno	Espolvorear con Azúcar insoluble . Decorar el centro con 3 uvas pintadas con Miroir Glassage y terminar con Smookees Fresa .

FOOD INNOVATION FOR GOOD