puratos

Food Innovation for Good

NAVIDAD 2026-27



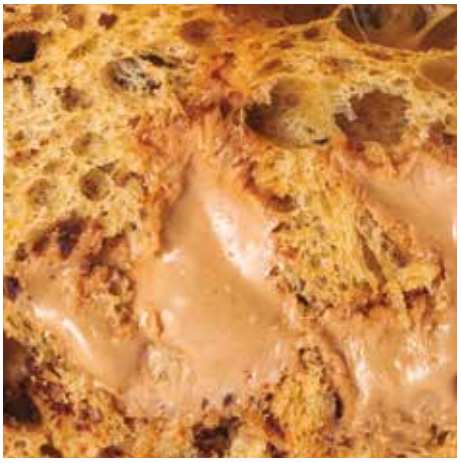












RECETARIO DE ADVIENTO

MÁS TRADICIÓN, MÁS INNOVACIÓN, MÁS FÁCIL, MÁS NEGOCIO

La Navidad es una oportunidad única

para activar tu oferta, generar interés y crear momentos de consumo. Queremos inspirarte y acompañarte durante toda la temporada navideña, combinando cuatro grandes palancas de negocio que responden a lo que busca el consumidor actual:

Placer en pequeño formato*
Experiencias sensoriales*
Tradición con un nuevo enfoque*
Momentos diseñados para compartir*

Dentro de este **Recetario de Adviento** encontrarás **12 ideas listas para poner en práctica en tu obrador.**

¿Y las otras 12?

Como en todo buen calendario de Adviento, tendrás que ir descubriéndolas poco a poco.

Síguenos en
Instagram (@puratosspain)
Facebook (@puratosespana)

para abrir una nueva ventana de inspiración

Always On Consumer Insights

***Fuente: Taste Tomorrow 2025**

RECETARIO DE ADVIENTO



Edita
Puratos España

© Recetario de Adviento 2026

1/24
Panettone de avellanas, chocolate y gianduja

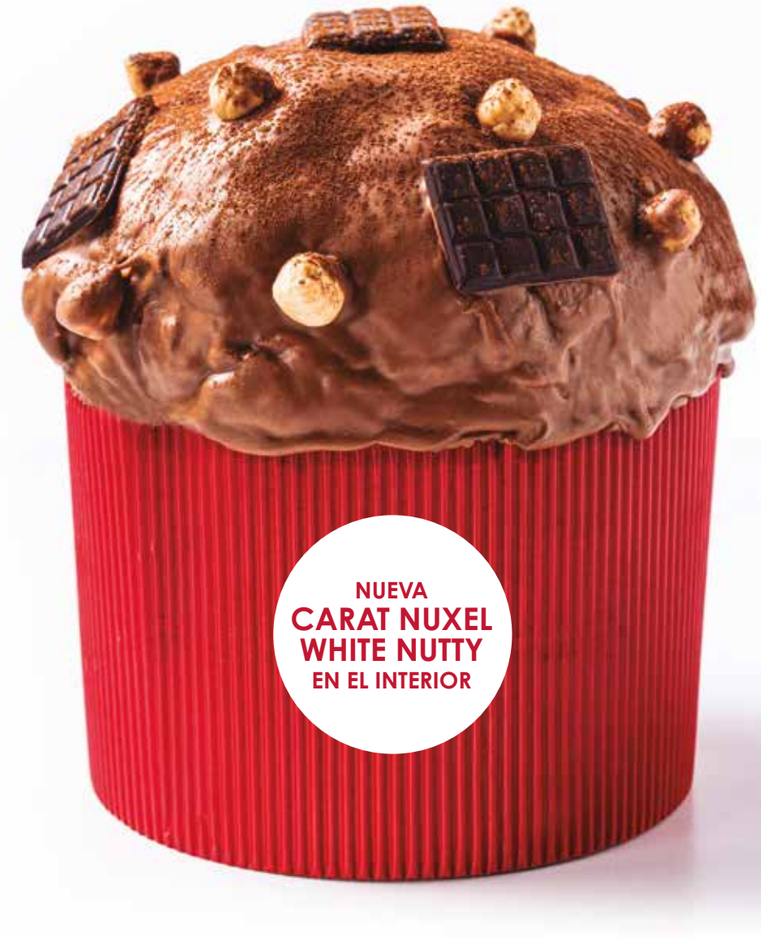
Un regalo que el consumidor reconoce antes de abrirlo.



tradición con un nuevo enfoque



prefieren sabores tradicionales




Preamasado + amasado ±35 minutos.


28° C.


1h 30 m.


Piezas de 450 g.


Pirlar y poner en el molde.


Reposar 2h a temperatura ambiente y en cámara a 12° C, durante 14h.


Hornear a 175° C 35 m, hasta llegar a los 93° C en el interior de la pieza.


Pinchar con varilla y dar la vuelta.


Enfriar a 35° C, inyectar y bañar.

COMPOSICIÓN

Masa Panettone	**450 g**
Baño gianduja	**125 g**
Decoración chocolate	**20 g**
Avellanas tostadas	**10 g**
TOTAL	**605 g**

ANCHO	**130 mm**
LARGO	**130 mm**
ALTO	**160 mm**

PREAMASADO

Ingredientes	
Tegral Soft´r Pur Beurre	**1750 g**
Agua	850 g
Levadura	70 g

MÉTODO PREAMASADO

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina. Fermentar en una cubeta hasta triplicar el volumen.

AMASADO

Ingredientes	
Preamasado	2670 g
Tegral Soft´r Pur Beurre	**1720 g**
Agua	560 g
Miel	150 g
Naranja extra pasta base	**10 g**
Limón natural pasta base	**10 g**
Vainilla especial pasta base	**10 g**
Azúcar	350 g
Mantequilla	700 g
Yemas	700 g
Belcolade Bars Milk	**1100 g**
Avellanas tostadas	650 g

MÉTODO AMASADO

Amasar **Tegral Soft'r Pur Beurre,** el preamasado, el agua, los aromas y la miel hasta afinar la masa.
Agregar el azúcar en dos veces y las yemas hasta integrar en la masa.
Añadir la mantequilla en dos veces hasta conseguir una masa muy elástica. Finalmente agregar las inclusiones e integrar en la masa a baja velocidad.
Tiempo de amasado ±35 minutos, en amasadora Artofex.
Temperatura de la masa 28° C.
Reposo en bloque de 1h 30 minutos o hasta doblar el volumen.
Dividir piezas de 450 g y bolear suavemente. Reposar 30 minutos a temperatura ambiente. Pirlar y poner en el molde deseado. Reposar 2h a temperatura ambiente y poner en cámara a 12° C durante 14h.
Antes de hornear escudillar una capa de glasa.
Horneado a 175° C durante 35 minutos o hasta conseguir 93° C en el interior del Panettone. Pinchar con varilla y dar la vuelta. Dejar enfriar a 35° C, inyectar y bañar.

GLASA PANETTONE

Ingredientes	
Tegral Glassa	**480 g**
Agua	110 g

MÉTODO GLASA

Mezclar todos los ingredientes, hasta obtener una masa homogénea.

MONTAJE

- Poner el Panettone 10 minutos en el congelador para que la superficie baje de temperatura,
- Atemperar **Gianduja Milk Patisfrance 36% Cacao-Trace** a 23° C.
- Inyectar 150 g de **Carat Nuxel White Nutty** en 5 orificios y bañar la superficie del Panettone con **Gianduja Milk Patisfrance 36% Cacao-Trace.**
- Antes de que cristalice, pegar **Chocotablets Tricolor Chocolanté** y avellanas tostadas.
- Espolvorear una mezcla de cacao en polvo y oro en polvo.



¡Pide tu kit Panettone!

Info en pág. 26

2/24
Roscón de Reyes Cookies & Cream

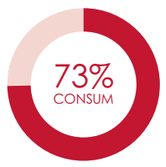
La Navidad necesita referencias reconocibles. Los clásicos siguen siendo claves para elevar tu ticket medio.



momentos diseñados para compartir



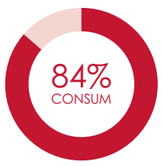
más sabor y textura en tus elaboraciones



compran por la apariencia



el relleno mejora el sabor



tradicional como punto de partida

COMPOSICIÓN

Masa Roscón	**320 g**
Relleno	**220 g**
Decoración	**60 g**
TOTAL	**600 g**

ANCHO	**250 mm**
LARGO	**250 mm**
ALTO	**90 mm**

MASA ROSCÓN POLISH

Ingredientes	
Tegral Soft´r Pur Beurre	**800 g**
Agua	740 g
Levadura fresca	50 g

MÉTODO POLISH

• Mezclar los 3 ingredientes mediante un batidor de barillas hasta homogeneizar.
• Dejar a 4° C hasta el día siguiente.

AMASADO

Ingredientes	
Tegral Soft´r Pur Beurre	**1200 g**
Agua	70 g
Cocoa Powder Chocolanté	**120 g**
Naranja extra pasta base	**20 g**
Limón natural pasta base	**20 g**
Azúcar invertido	80 g
Huevo	150 g
Aristo Crema cubo MB	**120 g**

MÉTODO AMASADO

• Amasar la masa Polish, **Tegral Soft´r Pur Beurre**, los aromas, **Cocoa Powder Chocolanté**, el huevo y el azúcar, hasta obtener elasticidad.
• Incorporar **Aristo Crema Cubo MB**, el agua tibia y amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
• Temperatura de la masa 25-28° C.
• Reposo en bloque de 20 minutos.
• Dividir a 40 g y bolear.
• Formar el roscón y fermentar ±1,30 h a 32° C y 75 % HR.
• Cocer a 180-200° C ±14-15 minutos.

MONTAJE

• Abrir el roscón por la mitad y espatular **Carat Supercrem Cookies&Cream** en la miga.
• Rellenar con **Ambiante Sabor Nata.**
• Bañar la parte superior con **Decorcrem Dark 518.**
• Decorar con unas tejas de chocolate elaboradas con **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** y polvo de galleta de cacao, elaboradas sobre hojas de guitarra y curvada en una lata para tejas.



3/24
Milhojas de avellana y pasión

La textura también vende. Capas crujientes y cremosas para elevar la experiencia y justificar mayor valor.



Experiencias sensoriales



buscan nuevas texturas

COMPOSICIÓN

Milhojas	**45 g**
Crema de fruta de la pasión	**85 g**
Crema de avellanas	**25 g**
Ambiante Sabor Nata	**25 g**
Decoración	**10 g**
TOTAL	**190 g**

ANCHO	**50 mm**
LARGO	**120 mm**
ALTO	**65 mm**

AMASADO

Ingredientes	
Harina de trigo T45 Gruau Suprême Label Rouge	**1000 g**
Agua	500 g
Sal	20 g
Mimetic 38 (amasado)	**50 g**
Mimetic 38 (laminado)	**500 g**

MÉTODO AMASADO

• Amasar **Harina de trigo T45 Gruau Suprême Label Rouge**, **Mimetic 38** (amasado) y el agua hasta obtener una masa fina.
• Temperatura de la masa 25º C.
• Peso 1 kg. Estirar a 60x40 cm. Tapar con plástico.
• Reposo en bloque de 15 minutos.
• Laminar 500 g de **Mimetic 38** (laminado) a 30x40 cm. Realizar un pliegue doble y un pliegue simple, reposar 15 minutos y realizar otro pliegue doble y otro simple. Laminar a 3 mm y cortar placas de 60x40 cm.
• Pinchar y pegar azúcar por los dos lados para caramelizar.
• Hornear a 200º C durante 35 minutos con una lata encima para que no crezca en exceso.

CREMA DE FRUTA DE LA PASIÓN

Ingredientes	
Cremy Tradición	**1000 g**
Leche	400 g
Classic Maracuyá	**80 g**

MONTAJE CREMA

• Mezclar **Cremy Tradición** y la leche con el accesorio de varillas a máxima velocidad durante 2 minutos.
• Añadir **Classic Maracuyá** e integrar. Reservar hasta su uso.

MONTAJE

• Disponer la placa de hojaldre y cortar en tiras de 12 cm de ancho (3 tiras).
• Cortar las tiras a 3,5 cm de alto. En 2 de ellas poner 2 tiras de crema de fruta de la pasión en los extremos y una tira de **Carat Nuxel White Nutty** en el centro. Montar las tres placas de hojaldre y presentar la milhojas de pie.
• Montar **Ambiante Sabor Nata** y hacer 3 tiras en la parte superior con una boquilla Saint Honoré 580.
• Decorar con motivos navideños de chocolate.



4/24
Tronco ferrero framboise

El postre que transforma una mesa en celebración. Chocolate, fruta y un formato pensado para compartir.



Fusión de sabores y texturas



Experiencia sensorial



buscan nuevas texturas



cacao-trace

COMPOSICIÓN (2 troncos)

Bizcocho plancha cacao	**280 g**
Crema chantilly de vainilla	**250 g**
Interior de frambuesa	**90 g**
Baño de chocolate con leche crujiente	**50 g**
TOTAL	**670 g**

ANCHO	**90 mm**
LARGO	**250 mm**
ALTO	**70 mm**



BIZCOCHO PLANCHA CACAO

Ingredientes

Satin Moist Cacao	**500 g**
Huevos	200 g
Bifrisol Alto Oleico	**200 g**
Agua	100 g

CHANTILLY DE VAINILLA

Ingredientes

Cremy Tradición	**100 g**
Leche	250 g
Ambiante Sabor Nata	**350 g**
Vainilla	1 u

BAÑO DE CHOCOLATE CON LECHE CRUJIENTE

Ingredientes

Belcolade Selection Lait CT	**500 g**
Bifrisol Alto Oleico	100 g
Granillo de almendra tostado	**80 g**

MÉTODO BIZCOCHO

- Mezclar todos los ingredientes con el accesorio pala durante 4 minutos a media velocidad.
- Hacer una plancha 60x40 de 5mm de grosor.
- Cocer a 220º C en horno de suela durante 7-8 minutos. Retirar de la bandeja inmediatamente después del horneado para detener la cocción.

MÉTODO CREMA

- Infusionar la leche con la vainilla e incorporar **Cremy Tradicion** para formar una crema pastelera.
- Montar **Ambiante Sabor Nata**.
- Mezclar ambas elaboraciones con movimientos envolventes hasta obtener una crema homogénea y ligera.

MÉTODO BAÑO

- Derretir **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** y añadir el resto de los ingredientes.
- Bañar a 35º C.

MONTAJE

- Cortar una plancha de bizcocho de 25x19cm para el exterior y dos de 25x9cm, una para poner el interior de **Topfil Finnest Frambuesa** y otra de base con el **Pralicrac Chocolait Patisfrance Cacao-Trace.**
- Colocar la plancha de 25x19 cm dentro del molde de media caña. Rellenar con la crema chantilly hasta la mitad del molde, introducir el interior de frambuesa, llenar con más crema chantilly y acabar con la plancha con el crujiente de base. Congelar.
- Bañar con el baño de chocolate con leche crujiente y decorar con **Ambiante Sabor Nata**, frambuesas, plaquitas y decoraciones de chocolate.



5/24
Soldaditos

Un clásico personaje navideño en un solo bocado, sin elevar la barrera de compra.



Pequeños placeres



indulgencia en formato controlado



compran por apariencia

COMPOSICIÓN

Bizcocho madelaine almendra	**9 g**
Cobertura Carat	**11 g**
TOTAL	**20 g**

ANCHO	**26 mm**
LARGO	**84 mm**
ALTO	**14 mm**

BIZCOCHO MADELAINE

Ingredientes	
Satin Almendra Tradición	**500 g**
Huevo	175 g
Aristo Crema cubo MB	**175 g**
Agua	65 g

MÉTODO MADELAINE

• Fundir **Aristo Crema cubo MB.**
• Mezclamos todos los ingredientes con el accesorio pala durante 3-4 minutos y a velocidad media.

MONTAJE

• Precalentamos el horno a 180º C, dosificamos el bizcocho en los moldes *Choco Schiaccianoci de Silikomart* previamente engrasados con **Spraylix**. Hornear a 180º C durante 14 minutos en horno de suela.
• Una vez enfriado el bizcocho y limpio el molde aplicamos las **coberturas Carat** y sobreponemos el bizcocho, enfriamos y desmoldeamos.

MOLDE en pág. 28





6/24 Choco Rudolf Caramel

Propuesta atractiva para un público familiar y una compra por impulso.



Pequeños placeres



indulgencia en formato controlado



compran por apariencia

cacao-trace

COMPOSICIÓN

Mousse chocolate negro	**50 g**
Interior caramelo	**10 g**
Bizcocho plancha cacao	**5 g**
Base galleta almendra y cacao	**14 g**
Crujiente caramelo salado	**5 g**
Pintura chocolate negro	**5 g**
Bola roja chocolate caramelo	**13 g**
TOTAL	**102 g**

ANCHO	**73 mm**
LARGO	**72 mm**
ALTO	**30 mm**



MOLDE en pág. 28

MOUSSE CHOCOLATE NEGRO

Ingredientes

Nata montar U.H.T 35% M.G.	**250 g**
Belcolade Selection Noir Superieur J Cacao-Trace	**90 g**
Agua	50 g
Bavarois Neutre	**25 g**

PLANCHA DE BIZCOCHO DE CACAO

Ingredientes

Satin Moist Cacao	**500 g**
Huevos	200 g
Bifrisol Alto Oleico	**200 g**
Agua	100 g

BASE GALLETA ALMENDRA Y CACAO

Ingredientes

Patacrout	**850 g**
Harina de Almendra	**150 g**
Aristo Crema cubo MB	**400 g**
Cacao en polvo 20/22	**50 g**
Sal Maldon	1 g
Agua	50 g

PINTURA DE CHOCOLATE NEGRO

Ingredientes

Belcolade Selection Noir CT	**100 g**
Belcolade Cocoa Butter CT	**100 g**

MÉTODO MOUSSE

• Semi montar ligeramente **Nata para montar UHT 35% M.G.**
• Calentar el agua y añadir **Bavarois Neutre**.
• Fundir la cobertura y añadirla a la mezcla anterior. Mezclar con la nata suavemente y con movimientos envolventes hasta obtener una mousse homogénea y ligera (la mezcla debe estar a 45º C). Utilizar inmediatamente.

MÉTODO BIZCOCHO

• Mezclar todos los ingredientes en el perol con accesorio pala durante 4 minutos a media velocidad.
• Hacer una plancha de 60x40 cm y 5mm de grosor. Cocer a 220º C en horno de suela durante 7-8 minutos.

MÉTODO BASE GALLETA

• Mezclar todos los ingredientes en el perol con accesorio pala hasta que quede una masa totalmente homogénea.
• Estirar la masa a 3 mm de grosor y cortar con el cortapastas de reno.
• Cocer a 170º C durante 12-14 minutos.

MÉTODO PINTURA

• Derretir los dos ingredientes por separado y mezclar. Utilizarlo a 35-40º C.



MONTAJE

• Extender una capa fina de **Pralicrac Caramel au beurre salé Patisfrance** sobre la plancha de bizcocho de cacao y cortar cuadrados de 4x4 cm.
• Depositar un punto de **Deli Caramel** en el centro de cada cuadrado de bizcocho. Congelar.
• Rellenar parcialmente los moldes *Rudolph de Silikomart* con la mousse de chocolate y terminar de poner el interior justo para acabar de llenar el molde.
• Congelar.
• Aterciopelar y colocar el pastel encima de la galleta y decorar con una bola de chocolate rellena de **Deli Caramel** bañada en chocolate rojo.

7/24
Pandorino de té matcha y frambuesa

Un icono italiano: tradición, formato mini y acabado premium, listo para regalar.



tradición con un nuevo enfoque



Fusión de sabores y texturas



indulgencia en formato controlado



buscan nuevas texturas



COMPOSICIÓN

Encamisado de chocolate blanco	**60 g**
Bizcocho de coco	**35 g**
Mermelada frambuesa	**18 g**
Crema té matcha	**22 g**
Crujiente de almendra efervescente	**10 g**
Sello Chocolate Amber	**5 g**
TOTAL	**150 g**

ANCHO	**60 mm**
LARGO	**75 mm**
ALTO	**75 mm**

BIZCOCHO COCO

Ingredientes	
Satin Moist Vainilla	**500 g**
Huevo	225 g
Bifrisol Alto Oleico	**75 g**
Agua	125 g

MÉTODO BIZCOCHO

- Mezclar todos los ingredientes en el perol con accesorio pala durante 3-4 minutos a media velocidad.
- Hacer una plancha de 7 mm de grosor.
- Cortar discos de 4 y 5 cm.

MONTAJE

- Encamisar el mode *Mini Pandoro150 de Silikomart* con **Belcolade Selection Blanc.**
- Intercalar **Carat Supercrem Matcha Latte, Vivafil Frambuesa** y los discos de bizcocho hasta rellenar completamente el molde.
- Decorar con un sello Cacao-Trace elaborado con **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace.**

MOLDE en pág. 28



NUEVA CARAT SUPERCREM MATCHA LATTE EN EL INTERIOR



8/24
Turrón Gingerman Chai

El típico aroma de Navidad. Especias cálidas y chocolate para saborear sin culpa.



Pequeños placeres



indulgencia en formato controlado



COMPOSICIÓN

Encamisado Amber	**60 g**
Relleno Chai	**100 g**
Decoración	**1 g**
TOTAL	**161 g**

ANCHO	**109 mm**
LARGO	**149 mm**
ALTO	**18 mm**

CRUMBLE CHAI

Ingredientes	
Satin Chai	**350 g**
Harina **Betina pastelera extra**	**150 g**
Aristo Crema cubo MB	**175 g**

MÉTODO CRUMBLE

- Mezclar en batidora y accesorio pala a media velocidad hasta formar pequeños grumos.
- Esparcir la masa en 2 latas con papel.
- Hornear a 170º C durante ±18-20 minutos.

RELLENO CHAI

Ingredientes para molde de 2u	
Carat Supercrem Chai Latte	**120 g**
Belcolade Selection Lait CT	**40 g**
Crumble Chai	45 g

MÉTODO RELLENO

- Calentar **Carat Supercrem Chai Latte** a 30-32º C y agregar **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** atemperado.
- Añadir el crumble y homogeneizar.

MONTAJE

- Encamisar el molde *Ginger-T de Silikomart* con **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** debidamente precristalizada.
- Rellenar con el relleno Chai y dejar cristalizar en un lugar fresco y seco (ideal 16º C y 60 % HR).
- Sellar con el mismo chocolate y dejar cristalizar bien.
- Desmoldear y mediante un cartucho rellenar los huecos de los ojos, la boca, las cejas y el cuerpo con **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace.**



MOLDE en pág. 28



9/24
Turrones con Lata

Mezclar, verter, cristalizar, cortar y disfrutar, no solo en Navidad!



Pequeños placeres



Experiencia sensorial



buscan nuevas texturas



COMPOSICIÓN PARA UNA LATA TURRONERA (400 mm x 240 mm x 20 mm)

LATA TURRONERA	CANTIDAD	SAL	BELCOLADE SELECTION LAIT	BELCOLADE SELECTION BLANC	BELCOLADE SELECTION AMBER	INCLUSIÓN	CANTIDAD INCLUSIÓN
Carat Nuxet White Nutty	1000 g	4 g	500 g			Avellana tostada	360 g
Carat Supercrem Speculoos	1000 g	4 g	500 g			Galleta Speculoos	350 g
Carat Supercrem Chai Latte	1000 g	3 g	500 g			Crumble Chai	360 g
Carat Nuxel Pistacho	1000 g	5 g		500 g		Pistacho entero	400 g
Carat Supercrem Cookies & Cream	1000 g	4 g		500 g		Galleta de Cacao	340 g
Carat Supercrem Matcha Latte	1000 g	4 g		500 g		Frambuesa Liofilizada	175 g
Carat Supercrem Amber	1000 g	2 g			500 g	Barquillo	240 g

MÉTODO CON LATA TURRONERA

- Calentar las cremas a 28/29° C a excepción de **Supercrem Cookies & Cream**, mezclar con la sal y el chocolate debidamente atemperado. Por último añadir la inclusión.
- Forrar la lata turronera con papel sulfurizado.
- Dar suela con chocolate atemperado y verter el relleno del turrón.
- Cristalizar, preferiblemente en un lugar frío y seco (de 4 a 16° C y 60 % HR) y cortar tabletas. Decorar al gusto.



10/24
Turrones con Cajón

El turrón cambia de textura y de forma de regalarse. Cremoso, premium y listo para compartir.



Pequeños placeres



Experiencia sensorial



buscan nuevas texturas

COMPOSICIÓN CON CAJÓN (120 MM x 290 MM x 80 MM)

CAJÓN	CANTIDAD	SAL	BELCOLADE SELECTION LAIT	BELCOLADE SELECTION BLANC	BELCOLADE SELECTION AMBER	INCLUSIÓN	CANTIDAD INCLUSIÓN
Carat Nuxet White Nutty	1500 g	4,5 g	1100 g			Avellana tostada	200 g
Carat Supercrem Speculoos	1500 g	4,5 g	1100 g			Galleta Speculoos	200 g
Carat Supercrem Chai Latte	1500 g	4,5 g	1100 g			Crumble Chai	200 g
Carat Nuxel Pistacho	1500 g	4,5 g		1100 g		Pistacho entero	200 g
Carat Supercrem Cookies & Cream	1500 g	4,5 g		1100 g		Galleta de Cacao	200 g
Carat Supercrem Matcha Latte	1500 g	4,5 g		1100 g		Frambuesa Liofilizada	200 g
Carat Supercrem Amber	1500 g	4,5 g			1100 g	Barquillo	200 g

MÉTODO CON CAJÓN

- Fundir el chocolate y la manteca a 42º C. Disponer las cremas a temperatura ambiente.
- Mezclar los chocolates, la manteca y la crema junto con la sal y la inclusión.
- Verter en los cajones de madera previamente forrados con papel sulfurizado.
- Introducir el cajón en el congelador hasta que la mezcla cristalice.
- Desmoldear y dejar reposar a temperatura ambiente durante 24 horas.
- Decorar y cortar las tabletas de turrón.

Receta para cajón de madera de 120 mm ancho x 290 mm largo x 80 mm alto.



11/24
Turrón Molde

Un sabor que todos reconocemos para exponer en tu vitrina de Navidad.



Pequeños placeres



indulgencia en formato controlado



MOLDE en pág. 28

COMPOSICIÓN

Encamisado Chocolate leche	**60 g**
Relleno Speculoos	**100 g**
TOTAL	**160 g**

ANCHO	**80 mm**
LARGO	**200 mm**
ALTO	**20 mm**

COMPOSICIÓN CON TABLETA MOLDEADA

MOLDE	CANTIDAD	SAL	BELCOLADE SELECTION LAIT	BELCOLADE SELECTION BLANC	BELCOLADE SELECTION AMBER	INCLUSIÓN	CANTIDAD INCLUSIÓN
Carat Nuxet White Nutty	300 g	0,5 g	100 g			Avellana tostada	50 g
Carat Supercrem Speculoos	300 g	0,5 g	100 g			Galleta Speculoos	50 g
Carat Supercrem Chai Latte	300 g	1 g	100 g			Crumble Chai	50 g
Carat Nuxel Pistacho	300 g	0,5 g		100 g		Pistacho entero	50 g
Carat Supercrem Cookies & Cream	300 g	0,5 g		120 g		Galleta de Cacao	50 g
Carat Supercrem Matcha Latte	300 g	1 g		100 g		Frambuesa Liofilizada	40 g
Carat Supercrem Amber	300 g	1 g			100 g	Barquillo	50 g

MÉTODO CON TABLETA MOLDEADA

• Encamisar el molde de *Moldeados Artesanos* de turrón con el chocolate debidamente atemperado. Verter el relleno de turrón.
• Cristalizar y sellar con el mismo chocolate que hemos encamisado.
• Desmoldear y decorar.



12/24
Kits
Panettone

Edición limitada, hasta fin de existencias

Una caja puede transformar una compra en regalo.

- Molde más robusto: se manipula mejor y no se deforma al llenar o pinchar.
- Molde estable en caliente: mantiene la estructura al salir del horno.
- Menos defectos: reduce mermas y producto deformado.
- Forma más regular y menos deformaciones.
- Menor apariencia de grasa en el exterior.

1.KIT CAJA ROJA PANETTONE 100u

CÓDIGO DEL KIT: 6002602

APTAS para panettone clásico y panettone bajo.



2.KIT MOLDE PANETTONE ALTO ROJO 100u

CÓDIGO DEL KIT: 6002600

3.KIT MOLDE PANETTONE BAJO ROJO 100u

CÓDIGO DEL KIT: 6002601

FOOD
INNOVATION
FOR GOOD

¡Moldea tu Navidad!

La presentación forma parte de la experiencia de compra y potencia la calidad de tus elaboraciones.



www.puratos.es

8744/7/26

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

puratos
Food Innovation for Good