

DÍA DEL PADRE

Recetario 2025



CONOCE A LOS
CREADORES DE
ESTAS RECETAS:



Fabio Quesada
Técnico de Panadería



Alexander Loría
Técnico de Panadería

PAN SOFT CON CHOCOLATE BLANCO





INGREDIENTES

Pan Softr con Chocolate Blanco

Harina Fuerte	50%
Easy Softr	50%
Azúcar	18%
Mimetic #20	15%
Levadura Dulce	3%
Agua	75%



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todos los ingredientes a excepción del Mimetic 20.
- Cuando la masa esté a un 80% de amasado incorporamos el Mimetic 20.
- Amasar hasta formar gluten al 100%.
- Dividir a 50g y formar bolas.
- Colocar 6 piezas de 50g en el molde rectangular (19cm x 9cm x 7cm).
- Llevar a fermentar por 90 minutos aprox.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de piso:** 165°C por 15 minutos sin vapor.
- **Horno de convección:** precalentar a 190°C.

Porción:

- **300 gramos**

CREAM BUNS





INGREDIENTES

Cream Buns

Harina Fuerte	50%
Easy Softr	50%
Azúcar	20%
Mimetic #20	10%
Levadura Dulce	3%
Carat Blanco	10%
Sapore Carmen	5%
Huevo	30%
Agua	15%



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todos los ingredientes a excepción del Mimetic 20.
- Cuando la masa esté a un 80% de amasado incorporamos el Mimetic 20.
- Amasar hasta formar gluten al 100%.
- Dividir a 70g y formar bolas.
- Colocar 1 pieza en el molde redondo (9cm de diámetro).
- Llevar a fermentar por 90 minutos aprox.
- Decorar con líneas de Crema Bavaria (4).
- Espolvorear 4g de almendra Fileteada.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de piso:** 165°C por 10 minutos sin vapor.
- **Horno de convección:** precalentar a 190°C

Porción:

- **70 gramos**

CHIGNON





INGREDIENTES

Chignon

Harina Fuerte	50%
Easy Softr	50%
Azúcar	18%
Mimetic #20	15%
Levadura Dulce	3%
Sapore Carmen	5%
Huevo	30%
Agua	10%
Arándano	10%
Color Rojo	1,5%



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todos los ingredientes a excepción del Mimetic 20.
- Cuando la masa esté a un 80% de amasado incorporamos el Mimetic 20.
- Amasar hasta formar gluten al 100%.
- Dividir la masa a la mitad. Una parte de la masa la mezclamos con el colorante.
- Extender las masas a 30cm x 25cm.
- Colocar una sobre la otra y llevarla a reposar a refrigeración por 20 minutos.
- Extender la masa a 86cm x 30cm.
- Dividir en 3 partes de 10cm x 86cm, estas a su vez se dividen en piezas de 6cm x 10cm.
- Cada pieza se divide en 3 partes, formar trenzas y enrollar.
- Colocar en molde de Muffin (6cm diámetro)
- Fermentar por 90 minutos aprox.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de piso:** 165°C por 10 minutos sin vapor.
- **Horno de convección:** precalentar a 190°C.

Porción:

- **45 gramos**

PANINO AL CHOCOLATO





INGREDIENTES

Panino al Chocolate - Relleno

Ambiente Chocolate	100%
Cremfil Ultim	15%
Ron	4%

Panino al Chocolate

Harina Fuerte	50%
Easy Soft	50%
Huevo	30%
Azúcar	18%
Mimetic #20	15%
Levadura Dulce	3%
Caraf Blanco	10%
Sapore Carmen	5%
Agua	10%
Ron	5%



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todos los ingredientes a excepción del Mimetic 20.
- Cuando la masa esté a un 80% de amasado incorporamos el Mimetic 20.
- Amasar hasta formar gluten al 100%.
- Dividir a 50g y formar bolas y reposar por 5 minutos tapados con plástico.
- Formar bollitos (12cm).
- Llevar a fermentar por 90 minutos aprox.
- Después de Hornear, dejar enfriar, hacer un corte al centro y rellenar y decorar al gusto.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de piso:** 165°C por 10 minutos sin vapor.
- **Horno de convección:** precalentar a 190°C.

Porción:

- **50 gramos:** masa
- **10 gramos:** relleno

PAN DE LECHE BICOLOR





INGREDIENTES

Pan de Leche Bicolor

Harina Fuerte	50%
Easy Softr	50%
Azúcar	15%
Mimetic #20	15%
Levadura Dulce	3%
Sapore Carmen	5%
Cocoa (para la mitad de la masa)	5%
Huevo	30%
Leche Líquida	15%
Crema Pastelera de Chocolate	30%



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todos los ingredientes a excepción del Mimetic 20.
- Cuando la masa esté a un 60% de amasado incorporamos el Mimetic 20.
- Amasar hasta formar gluten al 80%.
- Dividir la masa en 2 partes iguales, a una parte se le agrega la cocoa y se amasa hasta que se incorpore bien.
- Dividir a 200g y formar bolas, reposar por 5 minutos tapado con plástico.
- Extender cada masa a 20cm x 28cm, agregar a la masa oscura 60g de Crema Pastelera de Chocolate y esparcir por toda la superficie, agregar 20g de Almendra Fileteada.
- Colocar la otra masa sin cocoa sobre la que preparamos, igual se agregan 60g de Crema Pastelera de Chocolate y 20g de Almendra Fileteada.
- Hacer un rollo y cortar en el centro, dar forma de tornillo y colocar en molde rectangular (22cm x 10cm x 10cm).
- Llevar a fermentar por 90 minutos aprox.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de convección:** Hornear a 165°C por 40 minutos sin vapor.
- Dejar enfriar y decorar al gusto.

Porción:

- **400 gramos**

PAN CON CERVEZA NEGRA Y NUEZ





INGREDIENTES

Pan con Cerveza Negra y Nuez

Harina Fuerte	95%
Harina Integral	5%
Sal	2%
O-tentic Origin	4%
Nuez	15%
Cerveza Negra	70%



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todo junto menos las Nueces, estas se incorporarán hasta que el amasado esté a un 95%
- Reposar la masa en bloque por 30 minutos (tapada con plástico).
- Cortar piezas de 320g o al peso deseado.
- Preformar y reposar por 30 minutos (tapado con plástico).
- Dar forma de bolla y revolcar sobre harina.
- Colocar en bandeja y llevar a fermentar por 150 minutos aprox.
- Hacer un corte al centro.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de piso:** 24 minutos a 225°C con vapor.
- **Horno de convección:** precalentar a 220°C, hornear a 165°C por 15 minutos con vapor, subir a 185°C y hornear por 10 minutos.

Porción:

- **320 gramos**

PAN MASA MADRE CON JALAPEÑO Y QUESO FRESCO





INGREDIENTES

Pan Masa Madre con Jalapeño y Queso Fresco

Harina Fuerte	100%
Sal	2%
O-tentic Durum	4%
Aceite de Oliva	5%
Queso Fresco	20%
Chile Jalapeño	15%
Agua	65%



PREPARACIÓN

Proceso

- Preparar en un recipiente el queso en cubitos, chile Jalapeño y Aceite de oliva juntos.
- Amasar todo junto menos el preparativo anterior, este se incorporará hasta que el amasado esté a un 95% y terminar de amasar a un 100%.
- Reposar la masa en bloque por 10 minutos (tapada con plástico).
- Cortar piezas de 350g para un molde rectangular (19cm x 10cm x 8cm).
- Dar forma de bolla y colocar en el molde.
- Llevar a fermentar por 150 minutos aprox.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de piso:** 18 minutos a 225°C con vapor.
- **Horno de convección:** precalentar a 190°C, hornear a 165°C por 18 minutos sin vapor.

Porción:

- **350 gramos**

PAN DE VINO TINTO Y QUESO PARMESANO





INGREDIENTES

Pan de Vino Tinto y Queso Parmesano

Harina Fuerte	100%
Sal	2%
O-tentic Origin	4%
Queso Parmesano	10%
Vino Blanco	65%



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todo junto menos el queso parmesano, este se incorporará hasta que el amasado esté a un 95% y se termina de amasar a 100%.
- Reposar la masa en bloque por 30 minutos (tapada con plástico).
- Cortar piezas de 360g o al peso deseado.
- Preformar y reposar por 30 minutos (tapado con plástico).
- Dar forma de bolla con punta y revolcar sobre harina.
- Colocar en bandeja y llevar a fermentar por 150 minutos aprox.
- Hacer 10 cortes inclinados.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de piso:** 24 minutos a 225°C con vapor.
- **Horno de convección:** precalentar a 220°C, hornear a 165°C x 15 minutos con vapor, subir a 185°C y hornear por 10 minutos.

Porción:

- **360 gramos**

ITALIAN STROMBOLI





INGREDIENTES

Italian Stromboli - relleno

Pepperoni	30g
Salami	30g
Salsa de Pizza	50g
Queso Parmesano	15g
Queso Mozzarella	50g
Albahaca fresca	10g

Italian Stromboli

Harina Fuerte	100%
O-tentic Origin	4%
Sal	2%
Agua	70%



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todo junto (receta de la masa) y formar gluten al 100%
- Reposar la masa por 20 minutos tapada con plástico.
- Cortar piezas de 350g y formar bolas, reposar por 5 minutos.
- Extender a 20cm x 28cm.
- Agregar 50g de salsa de pizza, colocar 16 slices de Pepperoni (30g), 10g de Albahaca fresca, 15 g de Queso Parmesano, 16 slices de Salami, 50g de queso Mozzarella.
- Arrollar y formar bolas sin punta.
- Fermentar por 90 minutos aprox.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de piso:** 24 minutos a 225°C con vapor.
- **Horno de convección:** precalentar a 220°C, hornear a 165°C por 15 minutos con vapor, subir a 185°C y hornear por 10 minutos.

Porción:

- **340 gramos:** masa
- **100 gramos:** relleno

SOFTGRAIN
CHILE MORRÓN
Y ROMERO





INGREDIENTES

Softgrain Chile Morrón y Romero

Harina Fuerte	100%
Sal	2%
O-tentic Tradizione	4%
Softgrain Multigrano	20%
Romero seco	1.5%
Chile Morrón	15%
Agua	55%



PREPARACIÓN

Proceso

- Amasar todo junto hasta formar gluten al 100%.
- Reposar la masa en bloque hasta el día siguiente (en un recipiente plástico)
- Al día siguiente cortar piezas de 400g o al peso deseado.
- Dar Forma redonda y reposar por 30 minutos (tapado con plástico)
- Dar forma de Dona y revolcar sobre harina.
- Colocar en bandeja y llevar a fermentar por 150 minutos aprox.
- Hacer 5 cortes y rematar con Sal gruesa.

Horneo (depende de equipo)

- **Horno de piso:** 24 minutos a 225°C con vapor.
- **Horno de convección:** precalentar a 220°C, hornear a 165°C por 15 minutos con vapor, subir a 185°C y hornear por 10 minutos.

Porción:

- **400 gramos**



Síguenos en: Puratos Centroamérica   

www.puratos.co.cr

Servicio al cliente Tel: (506) 2573-7511 ó  (506) 8595-2895