



RECETARIO

Panettone

Sabor a navidad



Historia del Panettone

En 1495, en Milán, **Toni transformó un desastre culinario en una delicia** legendaria. Con ingenio, creó un pan esponjoso con masa madre y frutas, el cual cautivó al Duque y su corte. Así nació el '**Pan de Toni**', el precursor del panettone que hoy adoramos.

El panettone no es solo un **postre**, es **herencia**, **encuentro** y **recuerdo**.

Transmitido por generaciones, simboliza la unión en festividades y despierta la nostalgia de momentos familiares."



Los **tradicionales**





Panettone Italiano

RENDIMIENTO: 7 unidades de 655 g

INGREDIENTES

Testigo

Tegral Panettone	250 g
Levadura Saf Instant Dorada	3 g
Azúcar	66 g
Agua	200 g

Espanja

Tegral Panettone	1000 g
Levadura Saf Instant Dorada	45 g
Agua	400 g
Yemas	115 g
Azúcar	200 g
Margarina	165 g

Refuerzo

Tegral Panettone	415 g
Leche fría (T° 10 °C)	100 g
Yemas refrigeradas	115 g
Azúcar	150 g
Mantequilla	165 g
Esencia Panettone Puratos	5 g
Pasas rubias	500 g
Naranja confitadas	665 g
Miel de abeja	50 g

Glassa de Almendra

Azúcar en polvo	350 g
Almendra en polvo	180 g
Clara de huevo	140 g
Maicena	55 g
Aceite vegetal	15 g
Esencia de almendra	c/n

PROCEDIMIENTO

Testigo

- Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla uniforme
- Dejar reposar una hora a medio ambiente
- Cubrir con plástico dejar reposar por 12 horas en el frío entre 8 a 12 °C.

Espanja

- Mezclar yemas, azúcar y el agua
- Adicionar el testigo a esta mezcla amasar hasta conseguir una masa de 60% de desarrollo de gluten
- Reposar la masa durante 2 horas en cámara de fermentación.

Refuerzo

- Colocar en la amasadora la esponja, azúcar, yemas mezclar hasta conseguir una masa homogénea
- Adicionar **Tegral Panettone**, seguir amasando y adicionar el agua conforme va desarrollando la red de gluten a un 80% de desarrollo de gluten
- Adicionar la mantequilla y esencia
- Verter la naranja confitada y las pasas rubias
- Reposar la masa en bloque durante 20 a 30 minutos dependiendo de la temperatura de ambiente. Dividir 1.000 g, dejar reposar 20 minutos. Bolear y colocar en Pirotones.
- Fermentar durante 3 horas aproximadamente. Hornear a 150-160 °C por 60 minutos
- Antes de hornear aplicar la glassa de almendra.

Glassa de Almendra

- Mezclar todos los ingredientes secos luego adicionar las claras y el aceite y mezclar hasta conseguir una mezcla homogénea.



Panettone tradicional

RENDIMIENTO: 7 unidades de 620 g

INGREDIENTES

Esponja

Tegral Panettone	665 g
Levadura Saf Instant Dorada	16 g
Agua	400 g

Refuerzo

Tegral Panettone	1000 g
Leche fría (T° 10 °C)	400 g
Yemas refrigeradas	200 g
Azúcar	400 g
Mantequilla	140 g
Manteca	140 g
Esencia Panettone Puratos	6 g
Pasas	465 g
Frutas confitadas	533 g

PROCEDIMIENTO

Esponja

- Mezclar 1 minuto los ingredientes secos en la amasadora
- Adicionar el agua y amasar hasta obtener un 60% del desarrollo de la masa (5 min aprox)
- Cubrir la masa con un plástico y dejar reposar la masa por 90 minutos.

Refuerzo

- Llevar a la amasadora las yemas, azúcar y la mitad de agua, mezclar hasta disolver el azúcar
- Agregar la esponja en trozos
- Verter sobre esta mezcla **Tegral Panettone**, seguir amasando hasta conseguir un desarrollo de 50% de masa
- Adicionar el agua restante en 3 partes y seguir amasando hasta lograr un desarrollo del 80% de masa, adicionar la esencia
- Agregar las grasas y seguir amasar hasta que se incorpore totalmente
- Adicionar las pasas y frutas y mezclar durante 2 minutos
- Dividir 950 g de masa y bolear según el peso deseado
- Fermentar por 3 horas aproximadamente
- Hornear a 150-160 °C por 60 minutos
- Antes de hornear si desea aplicar un corte.



Chocottone

RENDIMIENTO: 8 unidades de 538 g

INGREDIENTES

Espanja

Tegral Panettone	600 g
Levadura Saf Instant Dorada	16 g
Azúcar	60 g
Agua	360 g

Refuerzo

Azúcar	360 g
Yemas refrigeradas	180 g
Agua fría (T° 10 °C)	400 g
Tegral Panettone	900 g
Esencia vainilla	9 g
Manteca	150 g
Margarina	150 g
Belcolade Oscuro CT 55%	630 g
Belcolade Leche CT 36%	270 g
Naranja confitada	225 g
Ralladura de naranja	2 u
Ralladura de limón	1 u

PROCEDIMIENTO

Espanja

- Mezclar 1 minuto los ingredientes secos en la amasadora
- Adicionar el agua y amasar hasta obtener un 60% del desarrollo de la masa (5 minutos aproximadamente)
- Cubrir la masa con un plástico y dejar reposar la masa por 90 minutos.

Refuerzo

- Llevar a la amasadora las yemas, azúcar y la mitad de agua, mezclar hasta disolver el azúcar
- Agregar la esponja en trozos
- Verter sobre esta mezcla **Tegral Panettone**, seguir amasando hasta conseguir un desarrollo de 50% de masa
- Adicionar el agua restante en 3 partes y seguir amasando hasta lograr un desarrollo del 80% de masa, adicionar la esencia
- Agregar las grasas y seguir amasar hasta que se incorpore totalmente.
- Adicionar naranja confitada, **Belcolade Oscuro CT 55%** y **Belcolade Leche CT 36%**, mezclar durante 2 minutos
- Dividir 500 g de masa y bolear según el peso deseado
- Fermentar por 3 horas aproximadamente
- Hornear a 150-160 °C por 30 minutos.



Panettone Innovador

RENDIMIENTO: 6 unidades de 600 g

INGREDIENTES

Esponja

Tegral Panettone	670 g
Levadura Saf Instant Dorada	13 g
Agua	400 g

Refuerzo

Tegral Panettone	1000 g
Leche fría (T° 10 °C)	400 g
Yemas refrigeradas	150 g
Azúcar	400 g
Mantequilla	166 g
Manteca	166 g
Esencia de vainilla	6 g
Carat chips	465 g

Relleno

Ambiente chocolate	250 g
Belcolade Leche CT 36%	300 g

PROCEDIMIENTO

Esponja

- Mezclar 1 minuto los ingredientes secos en la amasadora
- Adicionar el agua y amasar hasta obtener un 60% del desarrollo de la masa (5 minutos aproximadamente)
- Cubrir la masa con un plástico y dejar reposar la masa por 90 minutos.

Refuerzo

- Llevar a la amasadora las yemas, azúcar y la mitad de agua, mezclar hasta disolver el azúcar
- Agregar la esponja en trozos
- Verter sobre esta mezcla **Tegral Panettone**, seguir amasando hasta conseguir un desarrollo de 50% de masa.
- Adicionar el agua restante en 3 partes y seguir amasando hasta lograr un desarrollo del 90% de masa, adicionar la esencia
- Agregar las grasas y seguir amasar hasta que se incorpore totalmente
- Adicionar **Carat chips**, mezclar durante 2 minutos
- Dividir 500 g de masa y bolear según el peso deseado
- Fermentar por 3 horas aproximadamente
- Hornear a 150-160 °C por 30 minutos.

Relleno

- Calentar la Passionata en el microondas hasta punto de hervor, agregar los chocolates, tapar durante 5 minutos aproximadamente y mover hasta formar el ganache.



Panettone Creativo

INGREDIENTES

Esponja

Harina	500 g
Levadura Saf Instant Dorada	24 g
Agua	325 g

Refuerzo

Easy Softr	500 g
S-500 Actiplus	10 g
Azúcar	40 g
Yemas	120 g
Mantequilla	100 g
Leche	250 g
Queso mozzarella	200 g
Queso gouda	200 g
Pepperoni	100 g
Aceituna verde	80 g
Orégano	8 g
Sunset Glaze	c/n

PROCEDIMIENTO

Esponja

- Mezclar los ingredientes en la amasadora y formar gluten al 50%.
- Reposar por 2 horas aproximadamente a temperatura ambiente.

Refuerzo

- Mezclar en la amasadora la esponja, azúcar, yemas y la mitad de la leche por dos minutos
- Agregar el **Easy Softr** y el **S-500 Actiplus** , amasarlo hasta formar gluten al 80%
- Agregar la otra parte de la leche y dejar que se incorpore bien hasta formar gluten al 80%
- Incorporar la mantequilla y amasar hasta formar gluten al 95%
- Incluir los quesos, aceitunas, pepperoni y orégano hasta que se integren a la masa
- Cortar la masa al gusto
- Fermentar hasta que triplique su tamaño
- Precalentar el horno a 190 °C
- Hornear a 170 °C durante 20 minutos en horno de convección
- Rociar el pan horneado con **Sunset Glaze**.



Celebremos
con **Panettone**





Panettone Trufado

RENDIMIENTO: 1 unidad

INGREDIENTES

Base

Panettone 500 g	1 u
-----------------	-----

Relleno y cubierta

Leche	250 g
-------	-------

Nata	250 g
------	-------

Jarabe de glucosa	100 g
-------------------	-------

Belcolade Noir Selección	600 g
---------------------------------	--------------

Baño

Leche	250 g
-------	-------

Passionata	250 g
-------------------	--------------

Glucosa	100 g
---------	-------

Belcolade lait Selección	600 g
---------------------------------	--------------

Decoración

Cocoa	c/n
-------	-----

PROCEDIMIENTO

Relleno y cubierta

- Calentar la leche, la nata y la glucosa a 80 °C. Vierta sobre el chocolate. Utilice una batidora de inmersión para obtener una buena emulsión. Dejarlo reposar por 4 horas en un lugar fresco, aplíquelo frío.

Baño

- Calentar la leche, crema y glucosa hasta los 80 °C. Agregar al chocolate y usar un mixer para mejores resultados. Usar a 30 °C.

Decoración

- Cortar el panettone en tres discos
- Rellenar con el relleno preparado con anterioridad
- Cubrir con el mismo relleno y alisar
- Bañar con la preparación de baño y aplicar cocoa sobre la cúpula con un cernidor para dar un efecto craquelado
- Decorar con un cinturón de chocolate o al gusto.

Más allá con **Panettone**



En esta sección, te llevaremos a **descubrir las infinitas posibilidades** que ofrece la masa del panettone.

¡Te aseguramos que te sorprenderás y **nunca más desperdiciarás ni un trocito de esta deliciosa masa!**





Budín

RENDIMIENTO: 12 porciones

INGREDIENTES

Base

Panettone 900 g	1 u
Leche fresca	800 g
Mantequilla derretida	40 g
Azúcar	100 g
Huevo	4 u
Ron	50 g
Canela en polvo	2 g
Clavo de olor en polvo	2 g

Caramelo

Miel	200 g
------	-------

PROCEDIMIENTO

Base

- Calentar la miel y verter sobre el molde 20 x 20, expandirlo con una espátula, reservar
- En un bol poner todos los ingredientes y seguidamente el Panettone en trozos
- Mezclar hasta obtener una mezcla homogénea
- Verter al molde previamente caramelizado
- Hornear a 150 °C a baño María por 1 hora y 20 minutos aproximadamente.



Síganos en: Puratos Centroamérica   

www.puratos.co.cr

Servicio al cliente T +506 2573 7511 ó  +506 8595-2895