



Food Innovation for Good

Puratos Perú

www.puratos.pe

contactoperu@puratos.com

Lote Industrial 32, 33 Las Praderas
Lurín - Lima, Perú



RECETARIO **Panetón** *Todo el año*



Food Innovation for Good

Índice



Historia del Panetón

4

Los Clásicos continúan

- Panetón Italiano 6
- Panetón Peruano 8
- Pandoro 10
- Chocotón 14
- Panetón con Softgrain Multigranos 16

Celebremos con Panetón

18

- Bomba de Pistacho 20

Más allá del Panetón

22

- Mini Panetones Gourmet 24
- Tanta Wawa 28

Historia del Panetón

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 panetón que hoy adoramos.

El panetón 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 **clásicos**
continúan





PANETÓN ITALIANO

RENDIMIENTO: 14 unidades

INGREDIENTES

Cultivo

Tegral Panetón Puraslim	750 g
Levadura Okedo	10 g
Azúcar	200 g
Agua	600 g

Esponja

Tegral Panetón Puraslim	3000 g
Levadura Okedo	40 g
Agua	1500 g
Yemas	350 g
Azúcar	700 g
Margarina	500 g

Refuerzo

Tegral Panetón Puraslim	1250 g
Agua fría (T° 10C)	300 g
Yemas refrigeradas	350 g
Azúcar	600 g
Mantequilla	500 g
Esencia Panetón Puratos	16 g
Pasas rubias	1500 g
Naranja confitadas	2000 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

PROCEDIMIENTO

Cultivo

- 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.

Esponja

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

Masa Final

- Colocar en la amasadora la esponja, azúcar, yemas mezclar hasta conseguir una masa homogénea.
- Adicionar **Tegral Panetón Puraslim**, 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 Pirotines.
- 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.





PANETÓN PERUANO

PANETÓN PERUANO

RENDIMIENTO: 69 unidades

INGREDIENTES

Esponja

Tegral Panetón Puraslim	10000 g
Levadura Okedo	250 g
Agua	6000 g

Refuerzo

Tegral Panetón Puraslim	15000 g
Agua fría (T° 10C)	6000 g
Yemas refrigeradas	3000 g
Azúcar	6000 g
Margarina	2100 g
Manteca	2100 g
Esencia Panetón Puratos	100 g
Pasas	7000 g
Frutas confitadas	8000 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 Panetón Puraslim**, 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 gramos de masa y bolear.
- Fermentar por 3 horas aproximadamente.
- Hornear a 150-160°C por 60 minutos.
- Antes de hornear si desea aplicar un corte.



PANDORO



PANDORO

INGREDIENTES

Cultivo

Tegral Panetón Puraslim	2000 g
Margarina	200 g
Levadura Okedo	2 g
Agua	1000 g
Azúcar	20 g
Yemas	20 g

Esponja

Tegral Panetón Puraslim	2000 g
Levadura Okedo	20 g
Yemas	300 g
Aqua helada (10°C)	300 g
Azúcar	400 g
Huevo	400 g
Sal	3 g
Mantequilla	600 g

Masa

Tegral Panetón Puraslim	1000 g
Aqua helada (10°C)	500 g
Azúcar	1000 g
Huevos	280 g
Yemas	180 g
Manteca cacao	100 g
Mantequilla	550 g
Esencia mantequilla	6 g
Esencia vainilla	12 g

PROCEDIMIENTO

Cultivo

- Mezclar todos los ingredientes secos durante 1' minuto.
- Adicionar el agua y amasar durante 12 minutos aproximadamente.
- Cubrir la masa con plástico y dejar fermentar durante 12 a 14 horas.

Esponja

- Amasar el cultivo, **Tegral Panetón Puraslim**, **Levadura Okedo**, sal, yemas, huevo y agua.
- Adicionar la mantequilla cremado con el azúcar al final.
- Llevar a cámara de fermentación por 1 hora.

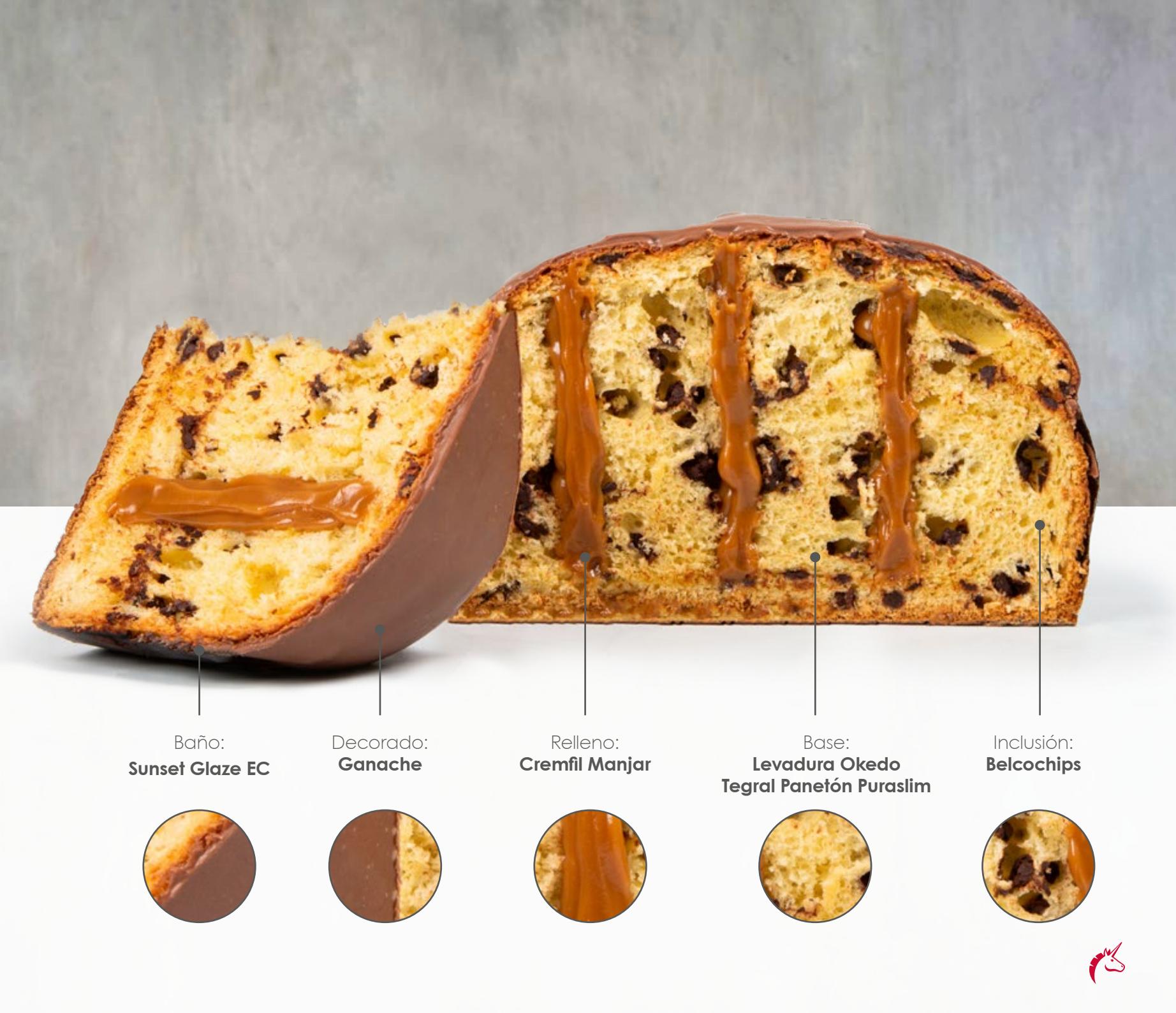
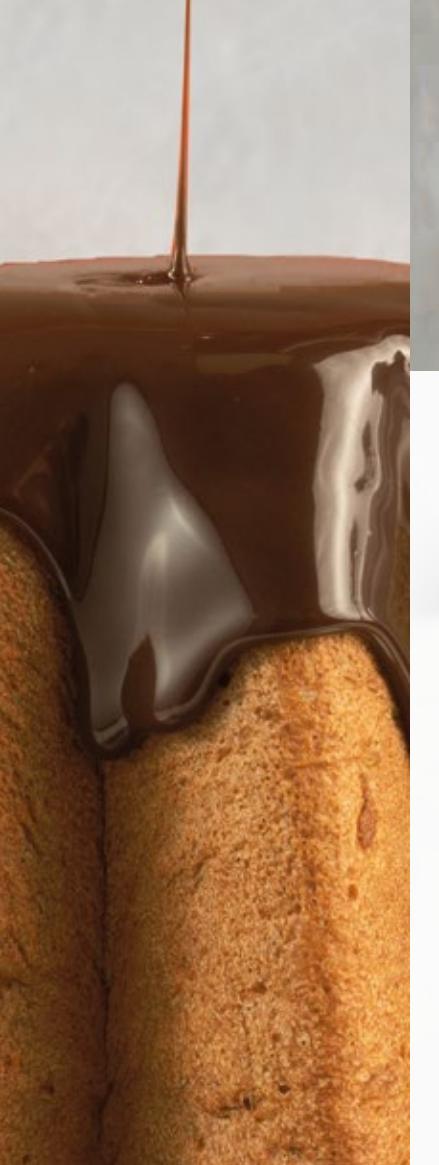
Masa

- Colocar en la amasadora la esponja, **Tegral Panetón Puraslim**, yemas, huevos y parte del agua.
- Agregar la mantequilla mezclada con azúcar en partes y el resto del agua.
- Agregar las esencias y la manteca de cacao previamente fundida.
- Dividir en piezas de 500 g colocar en los moldes previamente engrasados con **Puralix**.
- Fermentar por 60 minutos aproximadamente o hasta que la masa llene el molde.
- Hornear a 150°C por 30 minutos.
- Dejar enfriar y cubrir con azúcar impalpable.

RENDIMIENTO: 21 unidades



¿Y por qué no innovar tus recetas clásicas
con inclusiones y rellenos Puratos?





CHOCOTÓN

INGREDIENTES

Cultivo

Tegral Panetón Puraslim	750 g
Azúcar	200 g
Levadura Okedo	10 g
Agua	550 g

Esponja

Tegral Panetón Puraslim	3000 g
Levadura Okedo	40 g
Aqua helada (10°C)	1550 g
Yemas frías	350 g
Azúcar	700 g
Margarina	500 g

Masa Final

Tegral Panetón Puraslim	1250 g
Aqua	790 g
Yemas frías	350 g
Azúcar	600 g
Mantequilla	500 g
Belcolade CT Oscuro 55%	1500 g
Belcolade CT Leche 36%	1500 g
Esencia vainilla	10 g

Glassa

X-Press Brownie	1250 g
Aqua	790 g
Yemas frías	350 g

PROCEDIMIENTO

Cultivo

- Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla uniforme.
- Reposar una hora temperatura ambiente cubierto con plástico.
- Llevar al frio y fermentar durante 12 a 14 horas.

Esponja

- En la amasadora diluir yemas, azúcar y agua.
- Agregar el cultivo, **Tegral Panetón Puraslim**, **Levadura Okedo** y amasar hasta lograr un 60% desarrollo del gluten.
- Reposar las masa durante 2 horas en cámara de fermentación.

Masa Final

- Colocar en la amasadora la esponja, **Tegal Panetón Puraslim**, azúcar, yemas, mezclar hasta conseguir una masa homogénea hasta desarrollar un 80% la red de gluten.
- Agregar la mantequilla y esencia, seguir amasando.
- Adicionar los chocolates Belcolade oscuro y leche.
- Dejar reposar la masa en bloque por 30 minutos dependiendo la temperatura del ambiente.
- Dividir en piezas de 500 g, bolear y colocar en los pirotines.

Glassa

- Mezclar **X-Press Brownie** con agua y aplicar con una manga sobre los chocottone ya fermentados, espolvorear azúcar impalpable sobre la glassa.
- Hornear a 150 °C durante 35 minutos aproximadamente.

RENDIMIENTO: 28 unidades

SOFTGRAIN MULTIGRANOS



PANETÓN CON SOFTGRAIN MULTIGRANOS

RENDIMIENTO: 26 unidades

INGREDIENTES

Esponja

Tegral Panetón Puraslim	2000 g
Levadura Okedo	50 g
Agua	1200 g

Refuerzo

Tegral Panetón Puraslim	2500 g
Harina	500 g
Agua helada (10°C)	1200 g
Yemas frías	600 g
Azúcar	1200 g
Manteca vegetal	850 g
Softgrain Multigranos	1000 g
Almendras tostadas	350 g
Pasas	1500 g
Esencia Dulce Tradición	13 g

PROCEDIMIENTO

Esponja

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

Etapa 2

- Diluir en la amasadora las yemas, azúcar y la mitad de agua.
- Agregar la esponja en trozos amasar hasta que se incorpore totalmente.
- Adicionar **Tegral Panetón Puraslim**, seguir mezclando en primera velocidad hasta conseguir un desarrollo del 50% de la red de gluten.
- Adicionar el agua restante y la esencia, amasar hasta lograr un desarrollo del 80% de la red de gluten.
- Incorpora la manteca y seguir amasando.
- Adicionar las pasas, almendras y **Softgrain**, verificar el punto óptimo de la masa.
- Dividir en piezas de 500 g.
- Bolear y colocar en los pirotines.
- Fermentar por 3 horas aproximadamente.
- Pintar con **Sunset Glaze EC**
- Hornear a 150°C por 35 minutos.



Celebremos con
Panetón y Pandoro

ROSCA



PANETÓN
TRUFADO



VOLCÁN
DE CHOCOAVELLANA



BOMBA DE PISTACHO



BOMBA DE PISTACHO

INGREDIENTES

Esponja

Tegral Panetón Puraslim	2000 g
Levadura Okedo	50 g
Agua	1200 g

Refuerzo

Tegral Panetón Puraslim	3000 g
Agua helada (10°C)	1200 g
Yemas frías	600 g
Azúcar	1200 g
Margarina	500 g
Manteca	500 g
Cremfil Ultim Pistacho	700 g
Pistacho en trozos	500 g
Esencia vainilla	25 g
Esencia naranja	5 g

PROCEDIMIENTO

Esponja

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

Etapa 2

- Diluir en la amasadora las yemas, azúcar y la mitad de agua.
- Agregar la esponja en trozos amasar hasta que se incorpore totalmente.
- Adicionar **Tegral Panetón Puraslim**, seguir mezclando en primera velocidad hasta conseguir un desarrollo del 50% de la red de gluten.
- Adicionar el agua restante y la esencia, amasar hasta lograr un desarrollo del 80% de la red de gluten.
- Incorpora la manteca, margarina y **Cremfil Ultim Pistacho**, seguir amasando.
- Adicionar el pistacho en trozos, verificar el punto óptimo de la masa.
- Dividir en piezas de 500 g.
- Bolear y colocar en los pirotines.
- Fermentar por 3 horas aproximadamente.
- Hornear a 150°C por 35 minutos.
- Una vez frio inyectar **Cremfil Ultim Pistacho** y decorar al gusto.

RENDIMIENTO: 23 unidades



¿Y por qué no en
monoporciones?

Crea diferentes momentos de consumo para tus clientes

Más allá
del panetón tradicional



Selva Negra

Chocoavellana

Pie de limón



MINI PANETONES GOURMET



MINI PANETONES GOURMET

RENDIMIENTO: 3 unidades

INGREDIENTES

Mini Panetón Selva Negra

Mini Panetón 100 g	1 u
Fruitfil Frutos del Bosque	40 g
Passionata (batida)	40 g
Coverlux (ralladura)	5 g

Mini Panetón Chocoavellana

Mini Panetón 100 g	1 u
Cremfil Chocoavellana	60 g
Passionata (batida)	60 g
Coverlux (ralladura)	15 g

Mini Panetón Lemon Pie

Mini Panetón 100 g	1 u
Cremfil Pie de Limón	30 g
Merengue en Polvo (batido)	25 g

PROCEDIMIENTO

Preparación

- Disponer del mini Panetón, con un boleador retirar la migra del centro.
- Aplicar con una manga una capa de **Fruitfill Frutos del Bosque** y otra de **Passionata** batida.
- Cubrir la superficie con **Passionata** y rosear **Coverlux** previamente rallado.

Preparación

- Disponer del mini Panetón, con un boleador retirar la migra del centro.
- Mezclar la mitad de **Cremfil Chocoavellana** y **Passionata**, aplicar una capa y otra de **Cremfil Chocoavellana**.
- Cubrir la superficie con la mezcla de **Cremfil Chocoavellana** y **Passionata**.
- Aplicar una fina capa de ganache y decorar con chocolates

Preparación

- Disponer del mini Panetón, con un boleador retirar la migra del centro.
- Aplicar con una manga **Cremfil Pie de Limón**.
- Cubrir la superficie con **Merengue en Polvo** y flamear.



Haz que tus clientes lo
disfruten todo el día



PAN DE
JAMÓN

Perfecto para el
desayuno, snack
o acompañarlo con café

PANETÓN
DE
WÓLDE





TANTA WAWA

TANTA WAWA

RENDIMIENTO: 18 unidades

INGREDIENTES

Refuerzo

Tegral Panetón Puraslim	2000 g
Harina integral	2000 g
Levadura Okedo	48 g
Toupan Sense	16 g
Agua fría (T° 10C)	1600 g
Sal	16 g
Azúcar	960 g
Huevos	240 g
Leche en polvo	120 g
Margarina	80 g
Manteca	240 g
Anís en grano	32 g
Canela en polvo	16 g

PROCEDIMIENTO

Esponja

- Mezclar todos los ingredientes secos, **Tegral Panetón Puraslim**, harina integral, **Levadura Okedo**, **Toupan Sense**, leche en polvo, anís tostado y molido, canela, sal y azúcar.
- Agregar agua y huevos, amasar.
- Adicionar la manteca y margarina, amasar hasta desarrollar 90% de la red de gluten.
- Dividir bollos de 350 g para el cuerpo y 50 g masa para los detalles.
- Formar y dejar fermentar por 3 horas aproximadamente.
- Barnizar con **Sunset Glaze EC** y decorar con ajonjolí y elementos a gusto.





Para mayor información de recetas
o productos contactar a tu asesor Puratos



Nuestros TÉCNICOS

El objetivo de este recetario fue pensar en **ideas fuera de lo común** y ofrecer **recetas atractivas tanto para la temporada navideña como para todo el año**, que cautiven la atención en sus vitrinas. Por ello, seleccionamos al **mejor equipo**, quienes con dedicación prepararon estas deliciosas e innovadoras recetas que serán de gran utilidad para sus negocios.

Heber ORIHUELA



Eric MENDOZA



César LEÓN



David VEGA

