



RECETARIO

Panetón

Un sabor, mil momentos





Índice

Soluciones para mil momentos 4

El **sabor** de la tradición 5

- Panetón Italiano 7
- Panetón Peruano 9
- Pandoro 11
- Chocottone 15
- Panetón con Softgrain Multigranos 17

Celebremos con Panetón 18

- Bomba de Pistacho 21
- Mini Panetones Gourmet 23
- Panetón Tiramisú 25
- Panetón Red Velvet 27
- Crottone 29
- Panetón Grab & Go 31

Más formas, más momentos 32

- Panettonut 35
- Trufetón Bites 37
- Panéclair 39
- Nougat Panetón 40
- French Tosttone 41

Soluciones para mil momentos

El **panetón** forma parte de las celebraciones que reúnen y de las tradiciones que permanecen. Pero hoy, su potencial va más allá de la temporada navideña.

Con las soluciones **Puratos**, su esencia puede transformarse en nuevos formatos, sabores y experiencias que se integran de manera natural a distintos momentos de consumo durante el año.

En este **recetario** reunimos recetas que honran lo clásico e impulsan la creatividad: **nuevos formatos que conservan la esencia del panetón, diversifican la oferta y le permiten estar presente en muchos más momentos.**

• Tradicional •



• Desayuno •



• Snack •



• Para llevar •



MÁS FORMATOS • MÁS MOMENTOS • MÁS OPORTUNIDADES

SOLUCIONES PURATOS QUE IMPULSAN TU CREATIVIDAD.



Premezclas
para panetón



Mejoradores



Masa Madre



Rellenos



Inclusiones



Coberturas



Decoraciones





El **sabor** de la tradición





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 (10 °C)	300 g
Yemas refrigeradas	350 g
Azúcar	600 g
Mantequilla	500 g
Esencia Panetón Puratos	16 g
Pasas rubias	1500 g
Naranjas 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 1000 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

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 (10 °C)	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 amasando 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

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
Agua helada (10°C)	300 g
Azúcar	400 g
Huevo	400 g
Sal	3 g
Mantequilla	600 g

Masa

Tegral Panetón Puraslim	1000 g
Agua helada (10°C)	500 g
Azúcar	1000 g
Huevos	280 g
Yemas	180 g
Manteca de 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 cremada 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 restante 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.



¿Y si una receta clásica **pudiera contar muchos sabores del Perú?**
Reinvéntala con **rellenos, inclusiones y chocolates Puratos.**



SIERRA

LÚCUMA
con **Cremfil Lúcuma**



Notas andinas



COSTA

COCO
con **Cremfil Coco**



Frescura tropical



SELVA

MARACUYÁ
con **Cremfil Maracuyá**



Exótico y frutal



Inspiraciones que celebran nuestra tierra
y te invitan a crear experiencias únicas.

Una base múltiples posibilidades

Reinviéntala con rellenos,
inclusiones y chocolates **Puratos**.

PANETÓN CHOCO AVELLANA

COBERTURA

- Ganache Belcolade Lait

RELLENO

- Cremfil Chocoavellanas

BASE

- Levadura Okedo
- Tegral Panetón con yema incluida

INCLUSIÓN

- Belcochips

ACABADO

- Sunset Glaze EC



Inspírate, combina y crea





CHOCOTTONE

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
Agua helada (10°C)	1550 g
Yemas frías	350 g
Azúcar	700 g
Margarina	500 g

Masa Final

Tegral Panetón Puraslim	1250 g
Agua	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 de Almendra Cacao

Azúcar en polvo	365 g
Almendra en polvo	180 g
Clara de huevo	140 g
Cocoa	60 g

PROCEDIMIENTO

Cultivo

- Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla uniforme.
- Reposar una hora temperatura ambiente cubierto con plástico.
- Llevar al frío 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% de desarrollo del gluten.
- Reposar la masa durante 2 horas en cámara de fermentación.

Masa Final

- Colocar en la amasadora la esponja, **Tegral 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 de Almendra Cacao

- Mezclar todos los ingredientes secos luego adicionar las claras, mezclar hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Reservar en frío hasta su aplicación.





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.
- Incorporar 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

Nuevos sabores y formatos
**para compartir, regalar y
convertir cada ocasión en
un momento especial.**

CORONA FESTIVA

Una presentación que reúne
tradición y celebración.



PANETÓN JOYA

Pequeños detalles
que **convierten lo
cotidiano en único.**



MINI PANETONES GOURMET

Pequeños formatos, grandes
experiencias para disfrutar y
compartir.





BOMBA DE PISTACHO

RENDIMIENTO: 23 unidades

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.
- Incorporar 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 frío inyectar **Cremfil Ultim Pistacho** y decorar al gusto.





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 miga del centro.
- Aplicar con una manga una capa de **Fruitfil Frutos del Bosque** y otra de **Passionata** batida.
- Cubrir la superficie con **Passionata** y rociar **Coverlux** previamente rallado.

Preparación

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





PANETÓN TIRAMISÚ

RENDIMIENTO: 13 unidades

INGREDIENTES

Esponja

Tegral Panetón Puraslim	1200 g
Levadura Okedo	24 g
Azúcar	120 g
Agua	720 g

Refuerzo

Azúcar	720 g
Yemas	360 g
Agua helada	918 g
Tegral Panetón Puraslim	1800 g
Manteca	300 g
Margarina	300 g
Café instantáneo	18 g
Esencia de café	5 g

Ganache Tiramisú

Belcolade Blanco CT	1000 g
Chantypak	1 L
Queso crema	500 g
Café instantáneo	10 g
Amaretto	10 g

PROCEDIMIENTO

Esponja

- Agregar a la amasadora **Tegral Panetón Puraslim**, **Levadura Okedo** y agua.
- Amasar hasta obtener un 60% del desarrollo de la masa (5 minutos aprox).
- Cubrir la masa con un plástico y dejar reposar la masa por 90 minutos.

Refuerzo

- En la amasadora disolver el azúcar con yemas y la mitad de agua.
- Agregar la esponja en trozos.
- Verter sobre esta mezcla **Tegral Panetón Puraslim**, café instantáneo, amasar 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 amasando hasta lograr el punto de masa deseado.
- Dividir 450 g de masa, bolear y colocar en pirotines.
- Fermentar por 3 horas aprox.
- Hornear a 150-160°C por 30 minutos.
- Antes de hornear si desea aplicar un corte.

Ganache Tiramisú

- Calentar **Chantypak** y café instantáneo, agregar **Belcolade Blanco CT**, mezclar.
- Ablandar el queso crema y amaretto, adicionar sobre la mezcla.

Decoración

- Retirar una parte del centro del panetón.
- Rellenar con la ganache tiramisú, cubrir la superficie.
- Aplicar ganache tiramisú en la superficie y espolvorear cocoa.





PANETÓN RED VELVET

RENDIMIENTO: 13 unidades

INGREDIENTES

Esponja

Tegral Panetón Puraslim	1200 g
Levadura Okedo	24 g
Azúcar	120 g
Agua	720 g

Refuerzo

Azúcar	720 g
Yemas	360 g
Agua helada	918 g
Tegral Panetón Puraslim	1800 g
Manteca	300 g
Margarina	300 g
Colorante rojo gel	30 g
Esencia de vainilla	18 g
Cocoa	40 g

Ganache de Queso

Belcolade Blanco CT 30%	1000 g
Chantypak	1 L
Queso crema	500 g

PROCEDIMIENTO

Esponja

- Agregar a la amasadora **Tegral Panetón Puraslim**, **Levadura Okedo** y agua.
- 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

- En la amasadora disolver el azúcar con yemas y la mitad de agua.
- Agregar la esponja en trozos.
- Verter sobre esta mezcla **Tegral Panetón Puraslim**, colorante y cocoa, amasar 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 amasando hasta lograr el punto de masa deseado.
- Dividir 450 g de masa, bolear y colocar en pirotines.
- Fermentar por 3 horas aprox.
- Hornear a 150-160°C por 30 minutos.
- Antes de hornear si desea aplicar un corte.

Ganache de Queso

- Calentar **Chantypak** y agregar **Belcolade Blanco CT 30%**, mezclar.
- Ablandar el queso crema y adicionar sobre la mezcla

Decoración

- Retirar una parte del centro del panetón.
- Rellenar con la ganache de queso, cubrir la superficie.
- Aplicar ganache de queso en la superficie y espolvorear miga del panetón red velvet.





CROTTONE

RENDIMIENTO: 18 unidades

INGREDIENTES

Tegral Panetón Puraslim	3000 g
Gluten Puratos	60 g
Levadura Okedo	90 g
Agua	1350 g
Yemas frías	360 g
Azúcar	720 g
Margarina	255 g
Manteca	255 g
Esencia Panetón Puratos	12 g
Pasas rubias	600 g
Naranjas confitadas	450 g
Belcolade Noir CT 55%	450 g
Mimetic 32	1050 g

PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes secos, **Tegral Panetón Puraslim**, **Gluten Puratos**, **Levadura Okedo** y azúcar.
- Agregar agua y yemas, amasar.
- Adicionar la manteca, margarina y esencia, amasar hasta desarrollar 90% de la red de gluten.
- Dividir la masa en 3 partes (2.000 kg aprox).
- Reposar en frío por 1 hora como mínimo (mejor toda la noche).
- Laminar con **Mimetic 32** y realizar 2 dobleces dobles, llevar al frío por 30 minutos.
- Estirar la masa esparcir pasas, naranja y chocolate trozado, realizar un doblez doble.
- Dividir en cortes rectangulares de 480 g aproximadamente.
- Realizar 2 cortes, formar una trenza y enrollar, colocar en los pirotines.
- Fermentar 3 horas aproximadamente.
- Barnizar con **Sunset Glaze EC** y decorar con azúcar al gusto.
- Hornear a 150-160°C por 40 minutos.





PANETÓN GRAB & GO

RENDIMIENTO: 24 unidades

INGREDIENTES

Cuchareable Tres Leches

Tegral Panetón Puraslim 900 g	1 u
Dulcerío	450 g
Ambiente Nata Batida	450 g
Manjar	675 g

Cuchareable Selva Negra

Tegral Panetón Puraslim 900 g	1 u
Ambiente Nata Batida	450 g
Fruitfil Frutos del Bosque	675 g

Cuchareable Chocoavellana

Tegral Panetón Puraslim 900 g	1 u
Ambiente Nata Batida	450 g
Cremfil Chocoavellana	675 g
Cremfil Chocoavellana (relleno)	225 g

PROCEDIMIENTO

Cuchareable Tres Leches

- Disponer de un panetón elaborado con **Tegral Panetón Puraslim**.
- Cortar en discos del tamaño del empaque.
- Embeber los discos con **Dulcerío**, rellenar con **Ambiente Nata** y manjar.
- Decorar con canela en polvo.

Cuchareable Selva Negra

- Disponer de un panetón elaborado con **Tegral Panetón Puraslim**.
- Cortar en discos del tamaño del empaque
- Rellenar con **Ambiente Nata** y **Fruitfil Frutos del Bosque** en capas.
- Decorar con ralladura de chocolate.

Cuchareable Chocoavellana

- Disponer de un panetón elaborado con **Tegral Panetón Puraslim**.
- Mezclar **Ambiente Nata** con **Cremfil Chocoavellana** hasta integrar correctamente.
- Cortar en discos del tamaño del empaque
- Decorar con canela y **Cremfil Chocoavellana**.



Más formas más momentos

La **creatividad** no termina
en el formato tradicional

En esta sección, **la esencia del
panetón se transforma en nuevas
formas de disfrutarlo.**

Descubre propuestas que reinventan
su masa en formatos inesperados,
versátiles y pensados para acompañar
más momentos de consumo.



COFFEE BREAK



LONCHE



SNACK



POSTRE



CELEBRACIÓN

• Desayuno

TOSTADAS FRANCESAS DE PANETÓN



• Postre / Snack

TRES LECHES DE PANETÓN



- Para compartir/para regalar

INDULGENCIA DE CARAMELO





PANETTONUT

RENDIMIENTO: 30 unidades

INGREDIENTES

Masa

Tegral Donuts	1000 g
Agua	450 g
Levadura Okedo	15 g
Fruta confitada picada	150 g
Esencia Cala	5 g

Rellenos

Topfil Manzana	250 g
Fruifil Frutos del Bosque	250 g
Cremfil Chocoavellana	250 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar **Tegral Donuts** y **Levadura Okedo**.
- Agregar agua, esencia y amasar hasta desarrollar 90% de la red de gluten.
- Incorporar las frutas confitadas y seguir desarrollando hasta lograr el punto óptimo de masa.
- Dividir bollos de 50 g de masa.
- Ovillar y dejar fermentar.
- En una sartén con aceite, freír los donuts.

Armado y Decoración

- Con una manga inyectar los distintos rellenos en el centro de la berlina.
- Decorar con crema **Ambiante** y aplicaciones de chocolate.





TRUFETÓN BITES

RENDIMIENTO: 75 unidades

INGREDIENTES

Belcolade CT Oscuro 55%	500 g
Belcolade CT Leche 36%	500 g
Belcolade CT Blanco 30%	500 g
Tegral Panetón Puraslim 900 g	1 u

PROCEDIMIENTO

- Cortar en cubos de 2 x 2 cm.
- Templar los chocolates y cubrir los dados con los distintos chocolates.
- Cubrir 2 veces si es necesario.





PANÉCLAIR

INGREDIENTES

Masa

Tegral Panetón Puraslim	1000 g
Levadura Okedo	25 g
Agua	400 g
Yemas frías	120 g
Azúcar	240 g
Margarina	84 g
Manteca	84 g
Esencia Panetón Puratos	4 g
Frutas confitadas picadas	200 g

Éclair de Chocolate

Ambiente Nata batida	300 g
Cremfil Chocolate	250 g

Éclair de Pistacho

Ambiente Nata batida	300 g
Cremfil Pistacho	250 g

Éclair Frutos del Bosque

Ambiente Nata batida	300 g
Fruitfil Frutos del Bosque	250 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar **Tegral Panetón Puraslim**, **Levadura Okedo** y el azúcar.
- Agregar agua, yemas y amasar hasta incorporar todos los ingredientes.
- Incorporar la manteca, margarina y esencia, continuar amasando hasta desarrollar la red de gluten.
- Añadir las frutas confitadas, mezclar uniformemente y retirar de la amasadora.
- Reposar en bloque 20 minutos cubierto con plástico.
- Dividir en piezas de 90 g.
- Formar barras, colocarlas en bandejas y dejar fermentar por 2 horas.
- Barnizar con **Sunset Glaze EC**.
- Hornear a 140°C x 18 minutos.

Éclair de Chocolate

- Disponer de 8 éclairs y cortar por la mitad de manera horizontal.
- Mezclar de manera homogénea, una parte del **Cremfil Chocolate** y **Ambiente Nata**.
- Aplicar la mezcla con una manga y boquilla rizada, rellenar la base del éclair.
- Con un cornet aplicar en el centro **Cremfil Chocolate**.
- Cubrir la parte superior con **Cremfil Chocolate**.

Éclair de Pistacho

- Disponer de 8 éclairs y cortar por la mitad de manera horizontal.
- Mezclar de manera homogénea, una parte del **Cremfil Pistacho** y **Ambiente Nata**.
- Aplicar la mezcla con una manga y boquilla rizada, rellenar la base del éclair.
- Con un cornet aplicar en el centro **Cremfil Pistacho**.
- Cubrir la parte superior con **Cremfil Pistacho**, espolvorear pistacho picado.

Éclair Frutos del Bosque

- Disponer de 8 éclairs y cortar por la mitad de manera horizontal.
- Mezclar de manera homogénea, una parte del **Fruitfil Frutos del Bosque** y **Ambiente Nata**.
- Aplicar la mezcla con una manga y boquilla rizada, rellenar la base del éclair.
- Con un cornet aplicar en el centro **Fruitfil Frutos del Bosque**.
- Cubrir la parte superior con **Fruitfil Frutos del Bosque**, espolvorear pistacho picado.





NOUGAT PANETÓN

INGREDIENTES

Belcolade Origen Perú 64	700 g
Praliné de avellana	100 g
Láminas de panetón	c/s

PROCEDIMIENTO

- Tostar rebanadas de panetón y cortarlas en trozos.
- Templar el chocolate **Belcolade Origen Perú 64** mezclado con praliné de avellanas.
- Mezcla el pan con el chocolate atemperado.
- Aplicar sobre los moldes de tabletas.



RENDIMIENTO: 12 unidades



FRENCH TOSTTONE

INGREDIENTES

Base

Panettone 900 g	1 u
-----------------	-----

Embebido

Dulcerio	600 g
Huevo	3 u
Ron rubio	40 g

PROCEDIMIENTO

Armado y decoración

- En un bowl colocar **Dulcerio**, los huevos, mezclar con un batidor globo reservar.
- Cortar el **Panettone** en 3 discos.
- Embeber cada disco con el jarabe.
- Colocar en una bandeja, llevar al horno a 200°C por 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Emplatado y decorar con frutas, miel y azúcar en polvo.

RENDIMIENTO: 3 unidades



BARRAS

Ideales en **celebraciones, regalar**
o **satisfacer cualquier antojo.**



PAN DE JAMÓN



El lonche perfecto para
el **break del trabajo.**

TANTA WAWA

Fáciles y
sabrosas para
compartir con
los niños por
la tarde.



Perfecto para el
desayuno, snack
o **acompañarlo**
con café

PANETÓN MOLDE





• David PEREZ •

• César LEÓN •

• David VEGA •

• Heber ORIHUELA •

Nuestros TÉCNICOS

Nuestro objetivo con este recetario fue demostrar cómo el **panetón** puede vivir en más momentos de consumo a lo largo del año, manteniendo su esencia tradicional mientras **evoluciona hacia nuevas propuestas, formatos y experiencias**.

A través de recetas que combinan tradición, innovación y versatilidad, buscamos inspirar nuevas oportunidades de negocio para nuestros clientes y mostrar cómo **la experiencia del panetón puede seguir presente mucho más allá de la temporada navideña**.





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

