

Vive la  
MAGIA  
de la  
**Navidad**

RECETARIO



el gran protagonista  
**EL PANETÓN**

Recetas inspiradoras,  
para sorprender a tus clientes



# SOLUCIONES PARA TODAS LAS CAPAS



- TEGRAL PANETÓN PURASLIM
- OKEDO

INGREDIENTE  
ESENCIAL:

**amor**



- TOPFIL
- FRUITFIL
- AMBIANTE
- BELCOCHIPS
- GANACHE

INGREDIENTE  
ESENCIAL:

**imaginación**



- BELCOLADE BLANC
- BELCOLADE LAIT
- BELCOLADE NOIR 55%
- BELCOLADE PERU64%
- CARAT COVERLUX
- GANACHE

INGREDIENTE  
ESENCIAL:

**paciencia**



# PANETÓN ITALIANO



## INGREDIENTES

### Cultivo

<b>Tegral Panetón Puraslim</b>	750 g
<b>Levadura Okedo</b>	10 g
Azúcar	200 g
Agua	600 g

### Espanja

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

### Refuerzo

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

### Glassa de Almendra

<b>Azúcar en polvo</b>	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.

### Espanja

- 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 Pirofines.
- 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 TRADICIONAL



## INGREDIENTES

### Espanja

<b>Tegral Panetón Puraslim</b>	2000 g
<b>Levadura Okedo</b>	50 g
Agua	1200 g

### Refuerzo

<b>Tegral Panetón Puraslim</b>	3000 g
Agua fría (T° 10C)	1200 g
Yemas refrigeradas	600 g
Azúcar	1200 g
Mantequilla	420 g
Manteca	420 g
<b>Esencia Panetón Puratos</b>	20 g
Pasas	1400 g
Frutas confitadas	1600 g



## 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 min aprox).
- Cubrir la masa con un plástico y dejar reposar la masa por 90 min.

### 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 g de masa y bolear según el peso deseado.
- Fermentar por 3 horas aprox.
- Hornear a 150-160°C por 60 minutos.
- Antes de hornear si desea aplicar un corte.

# CHOCOTÓN X BELCOLADE



## INGREDIENTES

### Espanja

<b>Tegral Panetón Puraslim</b>	2000 g
<b>Levadura Okedo</b>	40 g
Agua	1200 g

### Refuerzo

Azúcar	1200 g
Yemas refrigeradas	600 g
Agua fría (1° 10)	1200 g
<b>Tegral Panetón Puraslim</b>	3000 g
Esencia de vainilla	30 g
Manteca	500 g
Margarina	500 g
<b>Belcochips</b>	1400 g

### Relleno

<b>Cremfil Chocoavellana</b>	c/s
------------------------------	-----



## 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 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 90% de masa, adicionar la esencia.
- Agregar las grasas y seguir amasar hasta que se incorpore totalmente.
- Adicionar **Belcochips**, 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

- Enfriar el Panettone y rellenar con el **Cremfil** de tu preferencia.
- \* Nosotros utilizamos: Chocoavellana y Manjar.

# PANETÓN BAÑADO EN BAÑO DE GANACHE



## INGREDIENTES

### Base

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

### Relleno

Ganache batida	150 g
----------------	-------

### Cubierta

Ganache batida	300 g
----------------	-------

### Baño

Ganache	200 g
---------	-------

### Decoración

Carat Filigranas	c/s
Cocoa	c/s

## PROCEDIMIENTO

### Relleno y Cubierta

- Batir **Ganache** previamente refrigerado hasta obtener una crema lisa.

### Baño

- Llevar **Ganache** a microondas, calentar hasta que este fluida.

### Armado y Decoración

- Cortar el Panettone en tres discos.
- Rellenar con la **Ganache** batida.
- Cubrir con la misma **Ganache** batida y alisar.
- Bañar con la ganache diluida y aplicar cocoa sobre la cúpula con un cernidor para obtener un efecto craquelado.
- Aplicar un cinturón de chocolate.



# PANETÓN MULTICEREAL



## INGREDIENTES

### Espanja

<b>Tegral Panetón Puraslim</b>	4000 g
<b>Levadura Okedo Instant...0.1 k</b>	100 g
Agua	2400 g

### Refuerzo

<b>Tegral Panetón Puraslim</b>	<b>6000 g</b>
<b>Easy Multisemillas</b>	<b>2000 g</b>
<b>Súper Suave Fresh</b>	<b>300 g</b>
Agua	3000 g
Yemas	1200 g
Azúcar	2800 g
Manteca	1700 g
Damascos	1000 g
Castañas tostadas	600 g
Arándanos confitados	2400 g
Esencia de vainilla	40 g

## PROCEDIMIENTO

### Espanja

- Mezclar en la amasadora el **Tegral Panetón Puraslim** y la levadura **Okedo** durante 1 minuto.
- Adicionar el agua y amasar hasta obtener un 50% del desarrollo de la masa.
- Cubrir la masa y reposar por 90 minutos aproximadamente, tener en cuenta que esta deberá incrementar 3 veces su volumen inicial.

### Masa Final

- Colocar en la amasadora yemas, azúcar y un 50% del agua, disolver un poco el azúcar y agregar la esponja en trozos y mezclar bien.
- Agregar el **Tegral Panetón Puraslim**, **Easy Multisemilla** y **Super Suave Fresh**, iniciar el amasado a velocidad lenta.
- A medida que el agua es absorbida, adicionar progresivamente el resto del agua.
- Cuando toda el agua haya sido absorbida, agregar esencia y manteca.
- Inmediatamente después de incorporación de la grasa, adicionar los arándanos, castaña y damasco, revisar el punto óptimo de la masa.
- Dividir en 500 g, formar bollos y colocarlos en los pirotines.
- Dejar fermentar hasta que la cúpula llegue al borde del pirofin. Unos 15 minutos antes del horneado, dejar secar ligeramente la superficie de las masas y si desea puede realizar sobre estas un corte suave.
- Hornear a 155-160 °C durante 45 minutos.
- Dejar enfriar el Panetón horneado entre 3 y 4 horas (según la temperatura del ambiente), aplicarle preservante externo y embolsar.

la hora del  
**POSTRE**

Recetas ideales para  
después de las doce



# MINI TORTAS TRES LECHES



## INGREDIENTES

### Base

<b>Tegral Bizcochuelo Tres Leches</b>	<b>500 g</b>
Huevos	250 g
Agua	100 cc
Aceite	50 g
<b>Dulcerío</b>	<b>800 g</b>
Leche fresca	200 g

### Decoración

<b>Ambiente</b>	<b>500 g</b>
<b>Carat Coverlux Semiamargo</b>	<b>c/n</b>
Frutas	c/n

## PREPARACIÓN

### Base

- Batir **Tegral Bizcochuelo Tres Leches**, huevo, agua y aceite, batir por 5-6 minutos a velocidad media lata.
- Colocar en molde de 30 x 40 cm aproximadamente y llevar a horno por 30-35 minutos a 180°C.
- Dejar enfriar y luego embeber con **Dulcerío** y leche entera.

### Decoración

- Aplicar con una manga y boquilla plana crema **Ambiente** previamente batida.
- Decorar formando líneas paralelas sobre la base de bizcochuelo 3 leches embebido.
- Cortar en porciones de 5,5 x 5,5 cm aproximadamente.
- Decorar con laminas de frutas o figuras de **Carat Coverlux**.

**Rendimiento: 16 unidades.**

# KEKE NAVIDEÑO



## INGREDIENTES

### Base

<b>Tegral Satin Creme Cake</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	350 g
Agua	225 g
Aceite	300 g

### Relleno

<b>Fruitfil Frutos del Bosque</b>	<b>500 g</b>
-----------------------------------	--------------

### Glasé

Merengue en Polvo	250 g
Agua	50 g
Frutas	5 g

## PREPARACIÓN

### Base

- Batir por 5 minutos a velocidad media **Tegral Satin Creme Cake**, huevos y agua utilizando paleta.
- Detener la maquina e incorporar aceite y batir por 1 minuto más a velocidad baja.
- Colocar en moldes de cake voyage con tubo untado con **Puralix**.
- Hornear a 160°C por 45 minutos.

### Relleno

- Disponer de una manga con **Fruitfil Frutos del Bosque**, reservar hasta su aplicación.

### Glasé

- Colocar todos los ingredientes dentro de un bowl y batir con batidor de mano hasta que no queden grumos, colocar en una manga y reservar hasta su aplicación.

### Armado y Decoración

- Rellenar con la manga el cake con **Fruitfil Frutos del Bosque**, si no tienes molde de Cake Voyage, puedes usar una varilla metálica para realizar una incisión en el interior del cake.
- Aplicar el glasé en la superficie de cada cake.
- Decorar con frutos rojos frescos y láminas de chocolate.

**Rendimiento: 5 unidades.**

# CHOCO X-TREE



## INGREDIENTES

### Base de chocolate negro y arroz inflado\*

Belcolade Selection Noir 55% CT	300 g
Arroz inflado	75 g

## PREPARACIÓN

### Base de chocolate negro y arroz inflado\*

- Atemperar **Belcolade Selection Noir CT**, mezclar arroz inflado y hacer las bases con ayuda de un aro de 10 cm.

\* El proceso es el mismo para el árbol de chocolate con leche y el árbol de chocolate blanco.

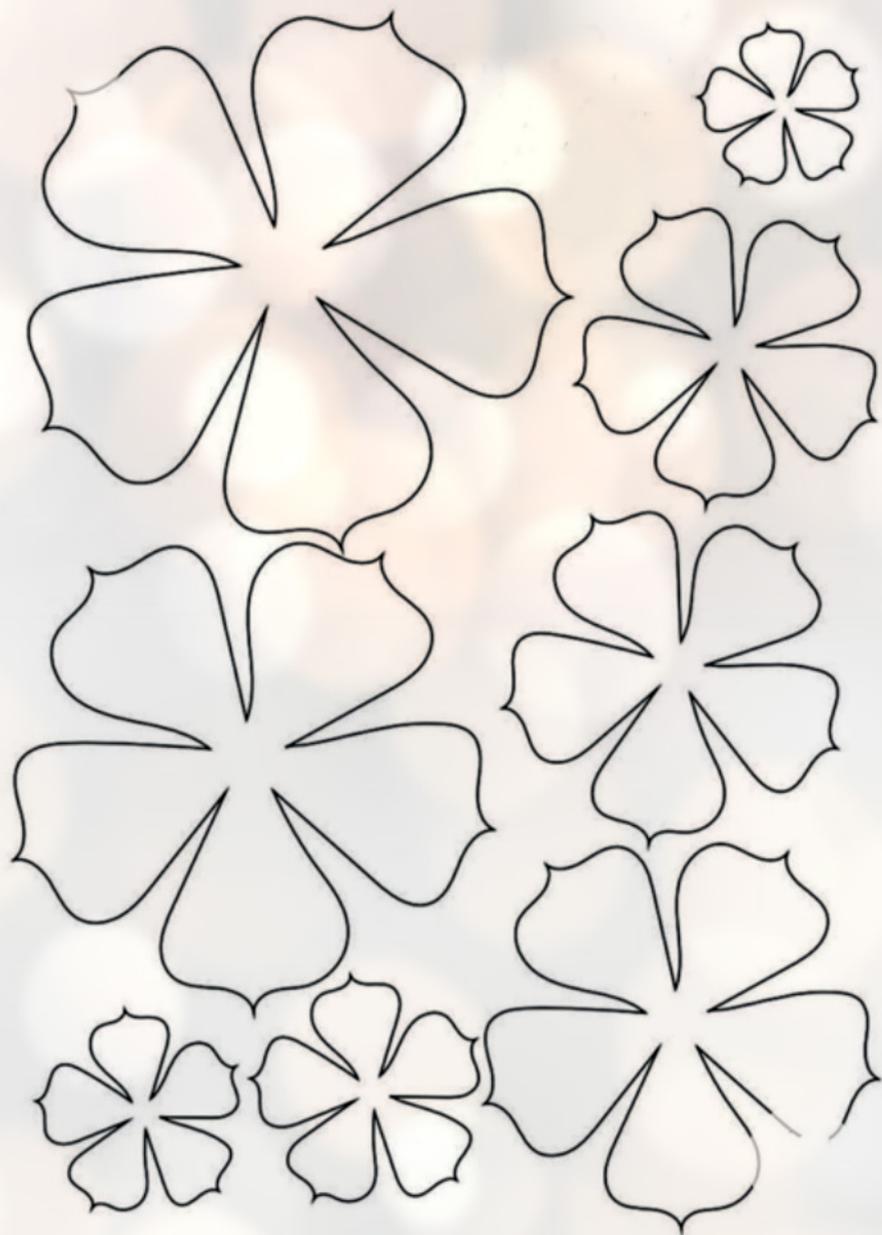
## Montaje

- Colocar la plantilla\* debajo de una hoja de papel sulfurado. Formar las piezas escudillando puntos de chocolate atemperado, colocar dos gotas pegadas en el medio para darle altura y arroz inflado por todas las piezas. Para formar el tronco inferior pegar gotas de chocolate entre sí, colocarlo encima de la base e ir colocando todas las piezas de mayor a menor. Espolvorear con azúcar impalpable.

\* Plantilla disponible en la siguiente página de este recetario.

# CHOCO

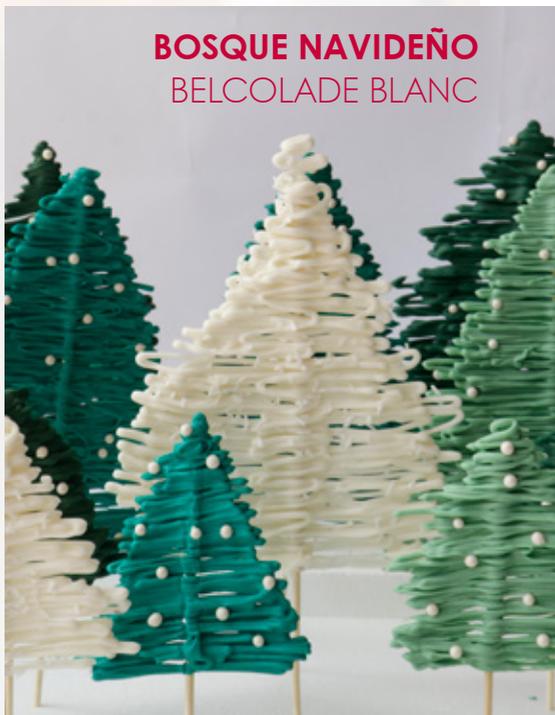
## X-TREE PLANTILLA



# INSPIRACION DECORACIÓN!



**BOSQUE NAVIDEÑO**  
BELCOLADE BLANC



**NAVIDAD TRICOLOR**  
BELCOLADE BLANC





**Puratos Perú**

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

  Puratos Perú

 [www.puratos.pe](http://www.puratos.pe)

 [contactoperu@puratos.com](mailto:contactoperu@puratos.com)