

RECETARIO

Redescubramos
el panetón

ALTO EN
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



Puratos

TEGRAL PANETÓN PURASLIM

Tegral
Panetón
Puraslim



puratos

Food Innovation for Good

Receta de Panetón Tradicional



Ingredientes

Espanja

- TEGRAL PANETÓN PURASLIM.....10 kg
- Levadura OKEDO INSTANT.....0.25 kg
- Agua.....6 kg

Refuerzo

- TEGRAL PANETÓN PURASLIM.....15 kg
- Agua (Temperatura inferior a 10°C)6 kg
- Yemas (Refrigeradas).....3 kg
- Azúcar.....6 kg
- Manteca.....2.10 kg
- Margarina.....2.10 kg
- Pasas.....7 kg
- Fruta confitada.....8 kg
- Esencia de panetón.....0.1 kg



Método

Espanja

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

Refuerzo

1. Colocar en la amasadora: yemas, azúcar y la mitad del agua, disolver un poco el azúcar; agregar la esponja en trozos y adicionar el resto de la premezcla.
2. Cuando la primera parte del agua haya sido absorbida, adicionar progresivamente el resto de agua y continuar el amasado ayudando con una raspa.
3. Cuando toda el agua haya sido absorbida, agregar la esencia y esperar su incorporación en la mezcla. Adicionar la margarina en el momento en que la masa se desprege fácilmente de la amasadora.
4. Inmediatamente después de la incorporación de las grasas, adicionar las pasas y las frutas y mezclar hasta obtener una buena distribución. Revisar el desarrollo óptimo de la masa.

5. Cortar, pesar y formar bollos del gramaje deseado (por ejemplo 950 gramos, dependiendo del tamaño del pirofín) y colocarlos en los pirofines.

6. Dejar fermentar hasta que el centro de la masa coincida con el borde del pirofín. Unos 15 minutos antes del horneado dejar secar ligeramente la superficie de las masas y si desea realizar sobre estas un corte suave.

7. Hornear a 150-160°C durante 60 minutos, si el panetón es de 950 gramos.

8. Dejar enfriar el producto horneado de 2 a 3 horas (según la temperatura del ambiente). Una vez enfriado el producto (temperatura aproximada de embolsado de 30-35°C) aplicar un preservante externo y embolsar.



Receta de Panetón Multicereal



Ingredientes

Esponja

- TEGRAL PANETÓN PURASLIM.....4 kg
- Levadura OKEDO INSTANT0.1 kg
- Agua.....2.4 kg

Refuerzo

- TEGRAL PANETÓN PURASLIM.....6 kg
- EASY MULTISEMILLAS2 kg
- SÚPER SUAVE FRESH.....0.3 kg
- Agua.....3 kg
- Yemas.....1.2 kg
- Azúcar.....2.8 kg
- Manteca.....1.7 kg
- Damascos.....1 kg
- Castañas tostadas.....0.6 kg
- Arándanos confitados.....2.4 kg
- Esencia de vainilla.....0.04 kg



Método

Esponja

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

Refuerzo

1. 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.
2. Agregar el Tegral Panetón Puraslim, Easy Multisemilla y Super Suave Fresh, iniciar el amasado a velocidad lenta.
3. A medida que el agua es absorbida, adicionar progresivamente el resto del agua.
4. Cuando toda el agua haya sido absorbida, agregar esencia y manteca.
5. Inmediatamente después de incorporación de la grasa, adicionar los arándanos, castaña y damasco, revisar el punto óptimo de la masa.

6. Dividir en 500 gramos, formar bollos y colocarlos en los pirotines.

7. Dejar fermentar hasta que la cúpula llegue al borde del pirotín. Unos 15 minutos antes del horneado, dejar secar ligeramente la superficie de las masas y si desea puede realizar sobre estas un corte suave.

8. Hornear a 155-160 °C durante 45 minutos.

9. Dejar enfriar el Panetón horneado entre 3 y 4 horas (según la temperatura del ambiente), aplicarle preservante externo y embolsar.



Receta de Panetón Fibra



Ingredientes

Espanja

- TEGRAL PANETÓN PURASLIM.....4 kg
- Levadura OKEDO INSTANT0.1 kg
- Agua.....2.4 kg

Refuerzo

- TEGRAL PANETÓN PURASLIM.....2 kg
- EASY PAN FIBRA4 kg
- SÚPER SUAVE FRESH.....0.3 kg
- GLUTEN PURATOS.....0.1 kg
- Agua.....2.4 kg
- Yemas.....1.2 kg
- Azúcar.....2.4 kg
- Manteca.....1.7 kg
- Higos secos.....2 kg
- Pasas rubias.....0.8 kg
- Pecanas tostadas.....1.2 kg
- Esencia de vainilla.....0.04 kg



Método

Espanja

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

Refuerzo

1. 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.
2. Agregar el Tegral Panetón Puraslim y Easy Pan Fibra, Super Suave Fresh y Gluten Puratos, iniciar el amasado a velocidad lenta.
3. A medida que el agua es absorbida, adicionar progresivamente el resto del agua.
4. Cuando toda el agua haya sido absorbida, agregar esencia y manteca.
5. Inmediatamente después de la incorporación de la grasa, adicionar higos secos, pasas rubias y pecanas, revisar el punto óptimo de la masa.

6. Dividir en 500 gramos, formar bollos y colocarlos en los pirutines.

7. Dejar fermentar hasta que la cúpula llegue al borde del pirutín. Unos 15 minutos antes del horneado, dejar secar ligeramente la superficie de las masas y si desea puede realizar sobre estas un corte suave.

8. Hornear a 155-160 °C durante 45 minutos.

9. Dejar enfriar el Panetón horneado entre 3 a 4 horas (según la temperatura del ambiente). Aplicar preservante extremo y embolsar.



Receta de Panetón Limón



Ingredientes

Espanja

- TEGRAL PANETÓN PURASLIM.....4 kg
- Levadura OKEDO INSTANT0.1 kg
- Agua.....2.4 kg



Método

Espanja

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

Refuerzo

1. Colocar en la amasadora yemas, azúcar y un 50% de agua. Disolver un poco el azúcar, agregar la esponja en trozos y mezclar bien.
2. Agregar Tegral Panetón Puraslim e iniciar el amasado a velocidad lenta.
3. A medida que el agua es absorbida, adicionar progresivamente el resto de agua.
4. Cuando toda el agua sea absorbida, agregar esencia de vainilla, margarina y manteca.
5. Inmediatamente después de incorporación de la grasa, adicionar limón confitado, almendras tostadas y arándanos confitados. Revisar el punto óptimo de la masa.

Refuerzo

- TEGRAL PANETÓN PURASLIM.....6 kg
- Agua.....2.4 kg
- Yemas.....1.2 kg
- Azúcar.....2.4 kg
- Manteca.....0.84 kg
- Margarina.....0.84 kg
- Limón confitado.....1.6 kg
- Almendras tostadas.....1.2 kg
- Arándanos confitados.....1.2 kg
- Esencia de vainilla.....0.04 kg

6. Dividir en 500 gramos, formar bollos y colocarlos en pirotones.

7. Dejar fermentar hasta que la cúpula llegue al borde del pirotín. Unos 15 minutos antes del horneado, dejar secar ligeramente la superficie de las masas y si desea puede realizar sobre estas un corte suave.

8. Hornear a 155-160 °C durante 45 minutos.

9. Dejar enfriar el Panetón horneado entre 3 a 4 horas (según la temperatura del ambiente). Aplicar preservante extremo y embolsar.

Si desea decorar, cubrir con merengue flambeado y rodajas de limón deshidratado.



Receta de Choco-Naranja



Ingredientes

Espanja

- TEGRAL PANETÓN PURASLIM.....4 kg
- Levadura OKEDO INSTANT0.1 kg
- Agua.....2.4 kg

Refuerzo

- TEGRAL PANETÓN PURASLIM......6 kg
- Agua......2.4 kg
- Yemas......1.2 kg
- Azúcar......2.4 kg
- Esencia de vainilla......0.04 kg
- Manteca......0.84 kg
- Margarina......0.84 kg
- BELCOLADE OSCURO CT 55%......1.5 kg
- BELCOLADE LECHE CT 36%......1.5 kg
- Naranja confitada......1.2 kg



Método

Espanja

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

Refuerzo

1. Colocar en la amasadora yemas, azúcar y un 50% de agua. Disolver un poco el azúcar, agregar la esponja en trozos y mezclar bien.
2. Agregar Tegral Panetón Puraslim e iniciar el amasado a velocidad lenta.
3. A medida que el agua es absorbida, adicionar progresivamente el resto de agua.
4. Cuando toda el agua sea absorbida, agregar esencia de vainilla, margarina y manteca.
5. Inmediatamente después de incorporación de la grasa, adicionar Belcolade Cacao Trace Oscuro, Belcolade Cacao Trace Leche y naranja confitada. Revisar el punto óptimo de la masa.

6. Dividir en 500 gramos, formar bollos y colocarlos en pirotones.

7. Dejar fermentar hasta que la cúpula llegue al borde del pirofín. Unos 15 minutos antes del horneado, dejar secar ligeramente la superficie de las masas y si desea puede realizar sobre estas un corte suave.

8. Hornear a 155-160 °C durante 45 minutos.

9. Dejar enfriar el Panetón horneado entre 3 a 4 horas (según la temperatura del ambiente). Aplicar preservante extremo y embolsar.

Si desea decorar, cubrir con ganache de chocolate, rulos de chocolate y rodajas de naranja deshidratada.



Receta de Panetón Chocochips



Ingredientes

Espanja

- TEGRAL PANETÓN PURASLIM.....4 kg
- Levadura OKEDO INSTANT0.1 kg
- Agua.....2.4 kg

Refuerzo

- TEGRAL PANETÓN PURASLIM.....6 kg
- Agua.....2.4 kg
- Yemas.....1.2 kg
- Azúcar.....2.4 kg
- Esencia de vainilla y/o chocolate.....0.04 kg
- Manteca.....0.84 kg
- Margarina.....0.84 kg
- BELCOCHIPS.....3 kg



Método

Espanja

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

Refuerzo

1. Colocar en la amasadora yemas, azúcar y un 50% de agua. Disolver un poco el azúcar, agregar la esponja en trozos y mezclar bien.
2. Agregar Tegral Panetón Puraslim e iniciar el amasado a velocidad lenta.
3. A medida que el agua es absorbida, adicionar progresivamente el resto de agua.
4. Cuando toda el agua sea absorbida, agregar esencia de vainilla, margarina y manteca.
5. Inmediatamente después de incorporación de la grasa, adicionar Belcochips. Revisar el punto óptimo de la masa.

6. Dividir en 500 gramos, formar bollos y colocarlos en pirotines.

7. Dejar fermentar hasta que la cúpula llegue al borde del pirotín. Unos 15 minutos antes del homeado, dejar secar ligeramente la superficie de las masas y si desea puede realizar sobre estas un corte suave.

8. Hornear a 155-160 °C durante 45 minutos.

9. Dejar enfriar el Panetón homeado entre 3 a 4 horas (según la temperatura del ambiente). Aplicar preservante extremo y embolsar.





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



Puratos Perú



www.puratos.pe



contactoperu@puratos.com