

OTOÑO
PicNic invierno
fiestas AÑO NUEVO
patrias CON LOS AMIGOS
Cumpleaños
Día ^{de} la Madre
San Valentín
CON LA FAMILIA
Navidad
vacaciones
PARA EL LONCHE
de día • de noche
primavera
frío
calor



RECETARIO

Panetón

todo el año



Índice

Historia del Panetón	2
----------------------	---

Los Tradicionales

• Panetón Italiano	5
• Panetón Peruano	8
• Chocottone	10
• Panetón Innovador	12

Celebremos con Panetón

• Panetón Trufado	16
• Panetón Reno	18
• Panetón Emblemático	20

Más allá del Panetón

• Budín	24
• Pudín	26
• French Tosttone	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 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





Panetón Italiano

RENDIMIENTO: 14 unidades

INGREDIENTES

Cultivo

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

Espanja

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
Leche Agua fría (Tº 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.

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 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.



peruano

Panetón Peruano

RENDIMIENTO: 13 unidades

INGREDIENTES

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

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



Chocottone

RENDIMIENTO: 17 unidades

INGREDIENTES

Espanja

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

Refuerzo

Azúcar	720 g
Yemas refrigeradas	360 g
Agua fría (T° 10)	918 g
Tegral Panetón Puraslim	1800 g
Super Suave Fresh	60 g
Esencia vainilla	18 g
Manteca	300 g
Margarina	300 g
Belcolade Oscuro CT 55%	1260 g
Belcolade Leche CT 36%	540 g
Naranja confitada	450 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 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** y **Super Suave Fresh**, 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.



Panetón Innovador

RENDIMIENTO: 23 unidades

INGREDIENTES

Esponja

Tegral Panetón Puraslim	2000 g
Levadura Okedo	40 g
Agua	1200 g

Refuerzo

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

Relleno

Cremfil Chocoavellana	c/s
-----------------------	-----

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



Rellenalos con el **Cremfil**
de tu preferencia!



Celebremos con panetón



Panetón Trufado

RENDIMIENTO: 1 unidad

INGREDIENTES

Base	
Panetón 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 Panetón 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.



Reno

INGREDIENTES

Base

Panetón 500 g	1 u
---------------	-----

Relleno

Ambiente	80 g
Delichessecake	80 g
Topfil Piña	200 g

Cubierta

Delichessecake	150 g
Ambiente batido	150 g

Baño espejo blanco

Belcolade CT Blanco	180 g
Leche condensada	140 g
Azúcar	180 g
Glucosa	180 g
Agua	100 g
Colapez	16 g
Miroir	80 g

Decoración

Carat Coverlux	c/s
----------------	-----

RENDIMIENTO: 1 unidad

PROCEDIMIENTO

Relleno y cubierta

- Batir **Ambiente** y **Delichessecake** hasta obtener una textura de frosting.

Baño espejo blanco

- Calentar hasta romper hervor agua, glucosa y azúcar.
- Agregar **Belcolade CT Blanco** y leche condensada.
- Agregar **Miroir**, mezclar hasta tener una mezcla homogénea
- Por último, incorporar colapez previamente hidratado con el agua.
- Reservar has su aplicación.

Armado y decoración

- Cortar el Panetón en tres discos.
- Rellenar cada base con frosting y **Topfil Piña**.
- Cubrir con frosting y alisar. Bañar con baño espejo blanco.
- Decorar con las filigranas de chocolate.



Panetón Emblemático

RENDIMIENTO: 1 unidad

INGREDIENTES

Base

Panetón 500 g	1 u
---------------	-----

Relleno

Ambiente batida	120 g
Fruitfill Frutos del Bosque	120 g

Cubierta

Ambiente batida	150 g
Fruitfill Frutos del Bosque	150 g

Baño espejo blanco

Belcolade CT Blanco	180 g
Leche condensada	140 g
Azúcar	180 g
Glucosa	180 g
Agua	100 g
Colapez	16 g
Miroir	80 g
Colorante rojo	c/s

Decoración

Marshmallow	c/s
-------------	-----

PROCEDIMIENTO

Relleno y cubierta

- Mezclar crema batida y Fruitfill Frutos del Bosque.

Baño espejo blanco

- Calentar hasta romper hervor agua, glucosa y azúcar.
- Agregar **Belcolade CT Blanco** y leche condensada.
- Agregar **Miroir**, mezclar hasta tener una mezcla homogénea
- Por último, incorporar colapez previamente hidratado con el agua y colorante.
- Reservar hasta su aplicación.

Armado y decoración

- Cortar el Panetón en tres discos y rellenar, cubrir refrigerar antes de bañar con el brillo espejo.
- Disponer de aplicaciones de marshmallow.

Más allá del panetón

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	
Panetón 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	
Deli Miel	200 g

PROCEDIMIENTO

- Base
- Calentar la **Deli Miel** y verter sobre el molde 20 x 20, expandirlo con una espátula, reservar.
 - En un bol poner todos los ingredientes y seguidamente el Panetón 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.



Pudín

RENDIMIENTO: 12 unidades

INGREDIENTES

Crema Pastelera

Leche	1000 g
Azúcar	200 g
CPT	120 g
Belcolade CT 55%	150 g

Base

Panetón 900 g	1 u
Dulcerio	400 g
Ron	15 g

PROCEDIMIENTO

Crema Patelera

- En una olla llevamos al fuego directo leche y la mitad de azúcar, hasta romper hervor.
- En un bol mezclamos un poco de leche, la mitad restante de azúcar y CPT, mezclar hasta que no queden grumos.
- Vaciar a la olla sin dejar de mover hasta espesar.
- Dividir la preparación en 2 partes y adicionar sobre una de ellas **Belcolade CT 55%**, mezclar en caliente hasta su total disolución.

Armado

- En un molde colocar rodajas de Panetón, embeber con **Dulcerio**.
- Luego verter el pudín de vainilla o pudín de chocolate, repetimos la misma operación 2 veces intercalando el resto de pudín y rodajas de Panetón, llevándolo al frío por un par de horas.
- Cortar y emplatar, decorar flameando o espolvoreando cacao.



French Tosttone

RENDIMIENTO: 3 unidades

INGREDIENTES

Base	
Panetón 900 g	1 u
Embebido	
Dulcerio	600 g
Huevo	3 u
Ron rubio	40 g

PROCEDIMIENTO

- Armado y decoración**
- En un bol colocar **Dulcerio**, los huevos, mezclar con un batidor globo reservar.
 - Cortar el Panetón 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.
 - Emplatar y decorar con frutas, miel y azúcar en polvo.

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.

David **PEREZ**

César **LEON**

David **VEGA**

Heber **ORIHUELA**

