



# RECETARIO **MASTERCCLASS**

LOS SECRETOS DE LA NAVIDAD

por **Claudio Olijavetzky**



  
**puratos**  
Food Innovation for Good

# TUS ALIADOS PARA ESTAS FIESTAS

## Premezclas



### EASY PANETTONE

BOLSA: 5 KG  
COD.: 4006243

### TEGRAL ALLEGRO

BOLSA: 10 KG  
COD.: 4104209

### TEGRAL PANETTONE

BOLSA: 10 KG  
COD.: 4004590

### TEGRAL SATIN CREAM CAKE

BOLSA: 10 KG  
COD.: 4104227

### TEGRAL SABLÉ

BOLSA: 5 KG  
COD.: 4015672

## Complementos perfectos



### BELCOLADE SEMIAMARGO

CAJA: 8 X 1 KG  
COD.: 4011257



### CARAT DECORCREM SEMIAMARGO

CAJA: 15 x 500 G | COD.: 4008397  
BALDE: 5 KG | COD.: 4104151



### CARAT SUPERCREM MANI

BALDE: 3 KG  
COD.: 2011955



### HARMONY COLD

BALDE: 4.5 KG  
COD.: 4020017



### OKEDO BROWN

CAJA: 20 X 500 G  
COD.: 6100150



### SUNSET GLAZE

CAJA: 12 x 1 LT  
COD.: 4001961



### OVABLANCA

BOLSA: 5 KG  
COD.: 4104137



### CREMY 4X4

BOLSA: 5 KG  
COD.: 4104164

# PANETTONE PREMIUM CON NARANJITAS Y CHOCOLATE BELGA



## INGREDIENTES

### Prefermento

Harina 000 de fuerza	330 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>5 g</b>
Agua	220 g

### Masa

Harina 000 de fuerza	7200 g
<b>Easy Panettone</b>	<b>200 g</b>
Azúcar común	200 g
Huevos	280 g
Yemas	110 g
Miel	50 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>30 g</b>
Edulcorante líquido	15 g
Esencia de vainilla	30 g
Manteca	250 g
Ralladura de limón	10 g
Ralladura de naranja	10 g

### Inclusiones

Cascaritas de naranja	300 g
<b>Belcolade Semiamargo</b>	<b>500 g</b>



## PREPARACIÓN

### Prefermento

- Unir los ingredientes y dejar fermentar.

### Masa

- Colocar todos los ingredientes de la masa en la amasadora (excepto la manteca y las ralladuras de cítricos). Amasar 1 minuto en velocidad lenta y agregar el prefermento.
- Continuar amasando por 12 minutos en velocidad rápida. Cuando se empiece a formar una masa homogénea agregar la manteca con las ralladuras de cítricos. La temperatura de masa no debe superar los 24°C.
- Trabajar hasta lograr una buena red de gluten.
- Fermentar al doble de volumen en la amasadora, por 30 minutos aproximadamente.

### Inclusiones

- Agregar las naranjitas y el chocolate **Belcolade Semiamargo**, y amasar en velocidad lenta para lograr una buena distribución.
- Dejar descansar 15 minutos, dividir en piezas de 400 g y bollar.
- Colocar en moldes bajos de 18 cm de diámetro y llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad.

# PANETTONE PREMIUM CON NARANJITAS Y CHOCOLATE BELGA



## INGREDIENTES

### Craquelado

Claras	144 g
Azúcar común	320 g
Extracto de vainilla	8 g
Almidón de maíz	16 g
Harina de avellana	40 g
Harina de almendras	80 g
Esencia de almendras amargas	0,8 g

### Decoración

Almendras peladas	240 g
Azúcar grana	160 g
Azúcar impalpable	c/n



## PREPARACIÓN

### Craquelado

- Procesar todos los ingredientes.
- Colocar en una manga y reservar hasta su uso.

### Decoración

- Una vez finalizada la fermentación, pintar con clara cada panettone y con la ayuda de una manga, colocar una capa de craquelado sobre la superficie de cada panettone.
- Decorar con azúcar grana, almendras peladas crudas y azúcar impalpable.
- Hornear a 175°C por 35 minutos. Recordá que el tiempo dependerá del tamaño de la pieza; puedes medir la temperatura del centro de la pieza con un termómetro, a los 75°C estará cocido.

## RENDIMIENTO

- 8 unidades de 530 g c/u aproximadamente.

# PAN DULCE CON CHOCOLATE Y MANÍ



## INGREDIENTES

### Masa

Harina 000 de fuerza	1000 g
<b>Easy Panettone</b>	<b>200 g</b>
Azúcar común	180 g
Huevos	400 g
Manteca	250 g
Agua	220 g
Levadura fresca	60 g
Esencia de panettone 1389	15 g
Edulcorante líquido	15 g

### Inclusión

<b>Carat Coverlux Semiamargo</b>	<b>300 g</b>
Maní tostado sin sal	500 g

### Solución de brillo

<b>Sunset Glaze</b>	<b>50 g</b>
Agua	15 g

### Decoración

<b>Carat Decorcrem Semiamargo</b>	<b>1000 g</b>
Carat Supercrem Maní	600 g
Maní tostado sin sal	140 g

## TIPS & TRUCOS

- Consumir 48 hs después de su cocción, esto permite que desprenda mejores aromas.



## PREPARACIÓN

### Masa

- Colocar todos los ingredientes de la masa en la amasadora, excepto la materia grasa. Amasar 2 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida. Antes de finalizar y cuando veas que la masa este homogénea puedes agregar la manteca.
- Seguir amasando hasta que la masa desprege y quede elástica.
- Fermentar al doble de volumen en la amasadora, por 30 minutos aproximadamente.

### Inclusión

- Agregar el **Carat Coverlux Semiamargo** y el maní, y amasar en velocidad lenta para lograr una buena distribución.
- Dejar descansar 30 minutos, dividir en piezas de 450 g y bollar.
- Estibar en placas o moldes y llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad.

### Solución de brillo

- Pintar los pan dulces con solución de **Sunset Glaze** (estimamos 9 g por unidad).
- Hornear a 150°C por 35 minutos. Recordá que el tiempo dependerá del tamaño de la pieza; puedes medir la temperatura del centro de la pieza con un termómetro, a los 75°C estará cocido.

### Decoración

- Una vez que los pan dulces se enfríen inyectar **Carat Supercrem Maní** utilizando una manga con boquilla fina (85 g por unidad)
- Y por último finalizar con **Carat Decorcrem Semiamargo** (140 g por unidad) y maní tostado.

## RENDIMIENTO

- **7 unidades de 670 g c/u aproximadamente.**

# ROSCA TRADICIONAL



## INGREDIENTES

### Crema pastelera

<b>Cremy 4x4</b>	<b>400 g</b>
Agua o leche	1000 g

### Masa

<b>Easy Panettone</b>	<b>200 g</b>
Harina 000	1000 g
Azúcar	240 g
Agua	320 g
Huevo	220 g
Manteca/margarina	110 g
<b>Levadura Okedo Brown</b>	<b>20 g</b>
Esencia	20 g

### Solución de brillo

<b>Sunset Glaze</b>	<b>50 g</b>
Agua	10 g

### Decoración

Azúcar grana	120 g
Crezas glaseadas	60 g
Higos en almibar	120 g



## PREPARACIÓN

### Crema pastelera

- Mezclar **Cremy 4x4** con el agua o la leche con y batir en batidora a máxima velocidad por 5 minutos.
- Dejar reposar 5 minutos, colocar en manga hasta utilizar.

### Masa

- Colocar todos los ingredientes en amasadora excepto la margarina.
- Amasar durante 4 minutos en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad rápida. La masa no debe superar los 25°C.
- Una vez que se formó la red de gluten, agregar la materia grasa y seguir amasando por 3 minutos en velocidad rápida hasta lograr una red de gluten homogénea y elástica
- Dividir la masa en piezas de 350 g, bollar y dejar descansar por 10 minutos sobre la mesa tapado con film. Volver a bollar por segunda vez y dejar descansar por 10 minutos más.
- Realizar un orificio en el centro del bollo y formar la rosca estirando desde el centro hacia afuera.
- Estibas en placas sin engrasar
- Llevar a fermentar por 80 minutos a 30°C con 80% de humedad. Fermentar a medio punto.

### Solución de brillo

- Rociar las roscas con solución de **Sunset Glaze** y dejar secar para luego colocar 200 g de crema pastelera con ayuda de una manga.
- Llevar a un horno a 170° C por 35 minutos.

### Decoración

- Una vez frías las roscas, decorar con higos, cerezas glaseadas y espolvorear con azúcar grana.

## RENDIMIENTO

- **6 unidades de 550 g c/u aproximadamente.**

# BUDÍN INGLES



## INGREDIENTES

### Budín versión clásica

<b>Tegral Allegro</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	500 g
Margarina	500 g
Frutos secos y frutas abrigantada	400 g

### Budín versión premium

<b>Tegral Allegro</b>	<b>1000 g</b>
Huevos	500 g
Manteca	500 g
Pasta de almendras	280 g
Naranjas confitadas	160 g
Garrapiñadas	240 g

### Glaseado

<b>Ovablanca</b>	<b>250 g</b>
Agua	50 g

### Decoración

Frutos secos	150 g
Frutas glaseadas	150 g
<b>Harmony Cold</b>	<b>50 g</b>



## PREPARACIÓN

### Budín

- Colocar la margarina pomada en la batidora (y la pasta de almendras en la versión premium), mezclar con la paleta los huevos de a uno a temperatura ambiente para evitar que se corte la materia grasa, logrando una emulsión estable.
- Incorporar el **Tegral Allegro** y mezclar por 3 minutos para lograr una preparación homogénea.
- Por último incorporar la fruta seca tostada y fruta abrigantada (y las naranjas confitadas junto con las garrapiñadas en la versión premium).
- Colocar 400 g en moldes de budín.
- Hornear a 170° C por 35 minutos.

### Glaseado

- Colocar todos los ingredientes dentro de un bowl y batir enérgicamente con batidor de mano hasta obtener homogeneidad en el glase.
- Colocar dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Decoración

- Decorar cada budín con el glaseado y por encima de este colocar las frutas secas y glaseadas previamente cubiertas con **Harmony Cold**.

## RENDIMIENTO

- 6 unidades de 430 g c/u aproximadamente.

# BUDÍN DE LIMÓN CON SEMILLAS DE AMAPOLAS



## INGREDIENTES

### Budín

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	<b>1000 g</b>
Huevo	350 g
Agua	125 g
Aceite	200 g
Semillas de amapola	30 g
Jugo de limón	125 g



## PREPARACIÓN

### Budín

- Mezclar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Incorporar **Tegral Satin Cream Cake** y mezclar hasta obtener homogeneidad en el batido. Luego añadir las semillas de amapola y el jugo de limón.
- Mezclar hasta integrar por completo. Verter el batido en moldes de metal (medida: 20 x 8 x 6 cm) previamente engrasados con **Spraylix**.
- Con la ayuda de un cornet con aceite, hacer un corte en la superficie de la masa para que tenga buena apertura durante la etapa de cocción.
- Finalmente hornear a +/- 170°C por aproximadamente 35 a 40 minutos.

## RENDIMIENTO

- 4 unidades de 460 g c/u aproximadamente.

# COOKIES FESTIVAS



## INGREDIENTES

### Base

<b>Tegral Sablé</b>	<b>1000 g</b>
Manteca	400 g
Huevos	120 g
Jengibre en polvo	20 g
Polvo de almendras	100 g

### Glaseado

<b>Ovablanca</b>	<b>250 g</b>
Agua	50 g
Azúcar impalpable	100 g
Colorante en pasta varios	c/n

### Decoración

Sprinkles	200 g
-----------	-------



## PREPARACIÓN

### Base

- Mezclar el **Tegral Sablé**, la manteca pomada, el polvo de almendras, jengibre en polvo y el huevo hasta formar una masa.
- Reposar en frío hasta que la masa tome temperatura.
- Estirar de 4 mm de alto, cortar con el motivo elegido.
- Hornear a 170°C por 12 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar.

### Glaseado

- Para el glaseado mezclar todos los ingredientes, batir hasta el punto deseado.
- Colocar en una manga con pico liso y decorar las cookies.

## TIPS & TRUCOS

- Recomendamos estirar y congelar la masa, luego cortar y estivar en cauchos siliconados, de este modo se obtendrán masa seca con mejor formato luego de cocción.

## RENDIMIENTO

- **35 unidades de 50 g c/u aproximadamente.**

# TURRÓN DE MANÍ



## INGREDIENTES

### Turrón

Ovablanca	250 g
Agua	50 g

### Pasta de maní

Carat Supercrem Maní	350 g
----------------------	-------



## PREPARACIÓN

### Turrón

- Llevar el agua al punto de ebullición.
- Colocar **Ovablanca** en el bowl de la batidora y volcar el agua sobre él.
- Batir con el batidor hasta formar un merengue bien sostenido.

### Pasta de maní

- Fundir en microondas por 20 segundos a potencia máxima.

### Armado

- Volcar **Carat Supercrem Maní** sobre el merengue, cambiando el batidor por la paleta mezcladora.
- Mezclar la preparación hasta que se integren uniformemente ambos ingredientes.
- Forrar con papel film dos recipientes de 8 x 15 cm y colocar la mitad de la preparación en cada una, pueden ser budineras metálicas.
- Comprimir bien la mezcla dentro del molde, puede utilizarse una cuchara.
- Llevar los moldes a frío por, aproximadamente, 2 horas antes de desmoldar.

## TIPS & TRUCOS

- Para elaborar el clásico postre de maní marmolado, puedes agregarle cacao en polvo a la mitad de la mezcla. También puedes incluir nueces, almendras o maní a gusto.

## RENDIMIENTO

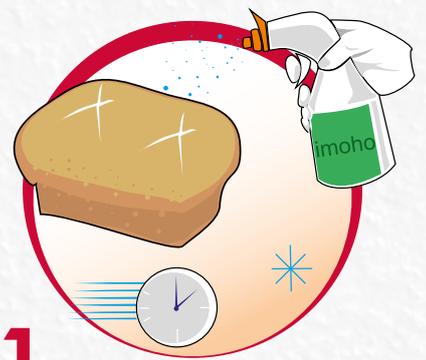
- **2 unidades de 325 g c/u aproximadamente.**

# RECOMENDACIONES DE ENVASADOS PARA PAN DULCES

## CONSERVANTE DE SUPERFICIE

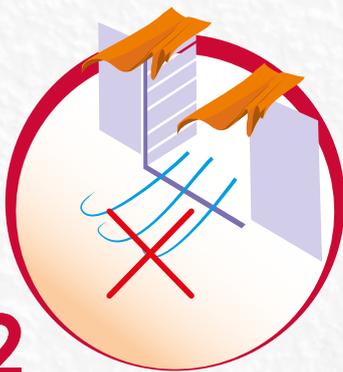
### Cantidades para 1 litro

- Disolver 10 g de sorbato de potasio en 40 g de agua.
- Luego agregar a 950 ml de alcohol y mezclar.
- Colocar la solución en un rociador.



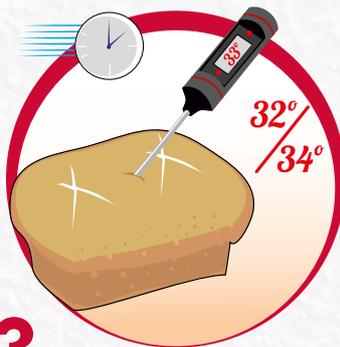
1

Rociar todo el producto con la solución antimoho inmediatamente al salir del horno y dejar enfriar.



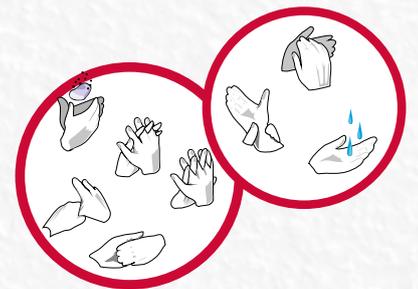
2

Dejar enfriar en un lugar libre de corrientes de aire y polvo.



3

Esperar a que los pan dulces lleguen a 32-34° C (usar un termómetro pincha carne). Evitar demorarnos en este paso, ya que las piezas podrían contaminarse o secarse más.



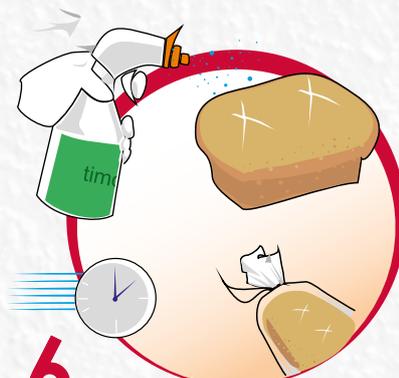
4

Higienizarse las manos y desinfectárselas con alcohol. No utilizar guantes sucios/usados.



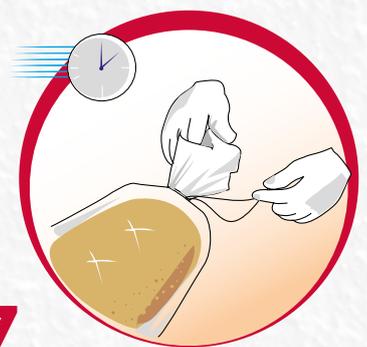
5

El sector y mesadas en donde se va a empaquetar deben estar limpios y desinfectados. Desinfectar con alcohol.



6

Antes de colocar las piezas dentro del empaque rociar toda la superficie de las piezas con solución antimoho.



7

Empacar y cerrar rápidamente el envase.



**Puratos S.A. Argentina C.I.I.E.**

Saavedra 2557 | (B16†10AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina

Tel: 0800-555-3000 | E-mail: [argentinainfo@puratos.com](mailto:argentinainfo@puratos.com) | web: [www.puratos.com.ar](http://www.puratos.com.ar)

Síganos en:

