

RECETARIO TEGRAL PANETTONE BLACK



Descubrí el lado
IRRESISTIBLE
de lo clásico




puratos
Food Innovation for Good

TEGRAL PANETTONE BLACK

Premezcla completa con cacao para la elaboración de pan dulce, rosas y bollería.



PRESENTACIÓN
Bolsa x 10 kg
COD 4028485

¿Cómo es?

- ✓ **COLOR PROFUNDO E INTENSO**
Gracias a una combinación única de cacao, que otorgan un **tono marrón oscuro y tentador**.
- ✓ **PERFIL DE SABOR EQUILIBRADO**
De **dulzor moderado**, característico del cacao.
- ✓ **TEXTURA HÚMEDA Y ESPONJOSA:**
Gracias a la **Tecnología Melting** que genera una **miga suave y aireada** que se deshace en la boca.

¿Cómo usarlo?

- ✓ Para la masa solo necesitas agregar agua, huevos, margarina y levadura.
- ✓ Para intensificar el sabor a chocolate, añadí gotas de chocolate justo antes de terminar el amasado.

¿Cómo te ayuda?

- ✓ **Fácil elaboración.** No necesitas agregar cacao.
- ✓ **Excelente volumen y salto en el horno.**
- ✓ **Frescura hasta 2 meses.**



ROSCA TRADICIONAL



INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone Black	1000 g
Agua	300 g
Margarina	80 g
Huevos	200 g
Levadura deshidratada Okedo Brown	20 g

Crema pastelera

Cremy 4x4	400 g
Leche	1000 g

Decoración

Sunset Glaze	50 g
Frutos secos	800 g
Brillo Multiusos	200 g
Carat Coverlux Semiamargo	100 g
Carat Coverlux Blanco	100 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora, excepto la margarina.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la margarina. Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más, hasta obtener una correcta red de gluten.
- Dividir la masa en piezas de 400 g.
- Bollar y dejar descansar 10 minutos.
- Hacer un hueco en el medio de cada bollo, formando las roscas.
- Colocar en placa rociada con **Spraylix**.
- Dejar fermentar por aproximadamente 45 minutos con 28°C con humedad relativa del 85%.
- Rociar con **Sunset Glaze**.
- Cocinar en horno por 180°C por 20 minutos.

Crema pastelera

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

Decoración

- Dejar enfriar las roscas y decorarlas con la crema pastelera.
- Finalizar con frutos secos y proteger con brillo multiusos previamente calentado.
- Decorar con huevitos hechos con **Carat Coverlux semiamargo** y **Blanco**.

RENDIMIENTO

- 4 unidades de 1050 g c/u aproximadamente.

ROSCA TRENZADA DE CHOCOLATE Y NARANJITAS



INGREDIENTES

Empaste

Mimetic 32	400 g
------------	-------

Masa

Tegral Panettone Black	1000 g
------------------------	--------

Agua	300 g
------	-------

Margarina	80 g
-----------	------

Huevos	200 g
--------	-------

Levadura deshidratada Okedo Brown	20 g
-----------------------------------	------

Relleno Frangipane

Tegral Satin Cream Cake	400 g
-------------------------	-------

Harina de almendras	400 g
---------------------	-------

Azúcar impalpable	200 g
-------------------	-------

Mimetic 32	220 g
------------	-------

Agua	200 g
------	-------

Cáscaras de naranja	200 g
---------------------	-------

Decoración

Harmony Cold	60 g
--------------	------

Cascaritas de naranja	40 g
-----------------------	------

PROCEDIMIENTO

Empaste

- Estirar entre dos papeles la **Mimetic 32** y enfriar. Debe estar entre 18 y 20°C para empastar.

Masa

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora, excepto la margarina.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la margarina. Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más, hasta obtener una correcta red de gluten.
- Extender la masa para que sea del doble del tamaño del empaste y llevar cámara de frío por 30 minutos.

Relleno Frangipane

- Mezclar todos los ingredientes hasta que quede una crema.
- Reservar para colocar dentro del hojaldre.

Laminado

- Colocar la **Mimetic 32** en el centro de la masa y cerrar en forma de sobre.
- Dar dos vueltas dobles, descansando 30 minutos en frío entre cada vuelta.
- Retirar de la heladera y bajar la masa 4 mm de espesor.
- Cortar 4 rectángulos a lo largo.
- Colocar por encima de cada rectángulo el frangipane y enrollar la masa a lo largo en forma de cilindro.
- Cortar el cilindro en 3 tiras y trenzar.
- Colocar en molde de rosca.
- Dejar fermentar por aproximadamente 45 minutos con 28°C con humedad relativa del 85%.
- Rociar con **Sunset Glaze**.
- Cocinar en horno por 180°C por 20 minutos.

Decoración

- Dejar enfriar, pintar con **Harmony Cold** y finalizar con cascaritas de naranjas.

RENDIMIENTO

- 4 unidades de 930 g c/u aproximadamente.

ROSCA CHOCOBON



INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone Black	1000 g
Agua	300 g
Margarina	80 g
Huevos	200 g
Levadura deshidratada Okedo Brown	20 g

Relleno y Decoración

Carat Supercrem Maní	1000 g
Praliné de maní	200 g
Carat Coverliq Semiamargo	600 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora, excepto la margarina.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la margarina. Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más, hasta obtener una correcta red de gluten.
- Dividir la masa en piezas de 400 g.
- Volver a dividir cada pieza en 6 bollitos, bollar y dejar descansar 10 minutos.
- Colocar 6 bollitos en un molde de rosca.
- Dejar fermentar por aproximadamente 45 minutos con 28°C con humedad relativa del 85%.
- Cocinar en horno por 180°C por 20 minutos.

Decoración

- Dejar enfriar las rosca.
- Entibiar **Carat Supercrem Maní** y colocar en una manga con pico fino
- Rellenar la rosca haciendo pequeñas incisiones desde la parte superior de cada sección de la rosca. También se puede desmoldar y rellenar desde abajo (como en la foto).
- Fundir **Carat Coverliq Semiamargo** y sumergir la parte superior de las rosca.
- Finalizar con hilos de **Carat Supercrem Maní** y praliné de maní.

RENDIMIENTO

- 4 unidades de 850 g c/u aproximadamente.



ROSCA DE PISTACHO Y FRAMBUESA



INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone Black	1000 g
Agua	300 g
Margarina	80 g
Huevos	200 g
Levadura deshidratada Okedo Brown	20 g

Relleno y Decoración

Cremy 4x4	400 g
Leche	1000 g
Carat Supercrem Pistacho	300 g
Vivafil Frambuesa	600 g
Frambuesas liofilizadas	5 g
Pistachos trozados	10 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora, excepto la margarina.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la margarina. Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más, hasta obtener una correcta red de gluten.
- Dividir la masa en piezas de 400 g.
- Bollar y dejar descansar 10 minutos.
- Hacer un hueco en el medio de cada bollo, formando las roscas.
- Colocar en placa rociada con **Spraylix**.
- Dejar fermentar por aproximadamente 45 minutos con 28°C con humedad relativa del 85%.
- Rociar con **Sunset Glaze**.
- Cocinar en horno por 180°C por 20 minutos.

Crema pastelera de pistacho

- Mezclar la leche con **Cremy 4x4** en una batidora, y batir a velocidad máxima por 5 minutos.
- Incorporar el **Carat Supercrem Pistacho** y homogenizar a velocidad lenta.
- Dejar reposar 5 minutos y colocar en manga.

Decoración

- Dejar enfriar las roscas y cortarlas a la mitad.
- Colocar **Vivafil Frambuesa** en una manga y rellenar las roscas, colocar por encima copos de crema pastelera de pistacho.
- Tapar la rosca y continuar cubriendo con la pastelera de pistacho.
- Finalizar con frambuesas liofilizadas y pistacho trozado.

RENDIMIENTO

- 4 unidades de 980 g c/u aproximadamente.

ROLL CHOCONUTTY



INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone Black	1000 g
Agua	300 g
Margarina	80 g
Huevos	200 g
Levadura deshidratada Okedo Brown	20 g

Relleno

Carat Supercrem Avellanas	300 g
----------------------------------	--------------

Decoración

Brillo Multiusos	120 g
Carat Decorcrem Semiamargo	240 g
Avellanas trozadas	50 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora, excepto la margarina.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la margarina. Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más, hasta obtener una correcta red de gluten.
- Dejar descansar 10 minutos.
- Estirar en forma de rectángulo y cubrir con **Carat Supercrem Avellanas** y enrollar.
- Cortar rodajas de 80 gramos y colocar en placa rociada con **Spraylix**. Se pueden utilizar anillos metálicos previamente engrasados, para obtener rolls más uniformes y definidos.
- Dejar fermentar por aproximadamente 45 minutos con 28°C con humedad relativa del 85%.
- Cocinar en horno por 180°C por 20 minutos.

Decoración

- Dejar enfriar, desmoldar y pintar con **Brillo Multiusos** previamente calentado.
- Decorar con hilos de **Carat Decorcrem Semiamargo**, avellanas trozadas.

RENDIMIENTO

- 24 unidades de 100 g c/u aproximadamente.

ROLL DE FRAMBUESA Y CHOCOLATE



INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone Black	1000 g
Agua	300 g
Margarina	80 g
Huevos	200 g
Levadura deshidratada Okedo Brown	20 g

Relleno

Vivafil Frambuesa	300 g
--------------------------	--------------

Decoración

Brillo Multiusos	120 g
Carat Decorcrem Blanco	240 g
Frambuesas liofilizadas	24 g
Coco rallado	50 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora, excepto la margarina.
- Amasar durante 3 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida.
- Incorporar la margarina. Seguir amasando en velocidad rápida durante 3 minutos más, hasta obtener una correcta red de gluten.
- Dejar descansar 10 minutos.
- Estirar en forma de rectángulo y cubrir con **Vivafil Frambuesa** y enrollar.
- Cortar rodajas de 80 gramos y colocar en placa rociada con **Spraylix**. Se pueden utilizar anillos metálicos previamente engrasados, para obtener rolls más uniformes y definidos.
- Dejar fermentar por aproximadamente 45 minutos con 28°C con humedad relativa del 85%.
- Cocinar en horno por 180°C por 20 minutos.

Decoración

- Dejar enfriar, desmoldar y pintar con **Brillo Multiusos** previamente calentado.
- Decorar con hilos de **Carat Decorcrem Blanco**, frambuesas liofilizadas y coco rallado.

RENDIMIENTO

- **24 unidades de 100 g c/u aproximadamente.**

CHOCOTONE CON DAMASCOS



INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone Black	2000 g
Agua	830 g
Margarina	300 g
Huevos	260 g
Levadura deshidratada Okedo Brown	60 g
Carat Coverlux Semiamargo	800 g
Damascos secos	600 g

Solución de brillo	g	% sobre Sunset Glaze
Sunset Glaze	75	100
Agua	15	20

Decoración

Carat Decorcrem Semiamargo	400 g
Damascos secos	200 g
Carat Coverlux Semiamargo	250 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar todos los ingredientes (excepto la margarina, el **Carat Coverlux Semiamargo** y los damascos) en la amasadora, y amasar por aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida. Incorporar la Margarina y continuar amasando 3 minutos en rápida, hasta lograr una elástica red de gluten.
- Agregar los damascos y el **Carat Coverlux Semiamargo**, amasar a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- Dividir en piezas de 450 g, bollar y colocar en moldes para pan dulce.
- Fermentar hasta observar que el centro de la masa coincida con la altura del borde del molde o hasta que duplique su volumen.
- Pintar la superficie con solución de brillo, hecha con **Sunset Glaze** diluido al 20 % con agua.
- Hornear a +/- 170°C durante 30 minutos aproximadamente sin vapor.
- Decorar con **Carat Decorcrem Semiamargo**, los damascos y unas ramas de **Carat Coverlux Semiamargo**.

RENDIMIENTO

- 10 unidades de 500 g c/u aproximadamente.

TIPS & TRUCOS

Una excelente alternativa a los damascos son las cascaritas de naranja, ya que armonizan perfectamente con el perfil semiamargo del pan dulce.



Seguinos en:



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 | web: www.puratos.com.ar