

Vive la
MAGIA
de la
Navidad

RECETARIO



LA MAGIA ESTÁ EN LOS INGREDIENTES

En **Puratos** llevamos más de 100 años desarrollando productos con la mejor tecnología en el rubro.

Nuestras soluciones poseen la tecnología más avanzada del mercado de panettone.

TECNOLOGÍA MELTING

Nuestra exclusiva tecnología es resistente a las altas temperaturas, y comienza a actuar cuando el panettone ya está en el horno, rompiendo su red de gluten, para obtener una textura diferenciadora, pero sin afectar el volumen ni la resiliencia:



HUMEDAD



RESILIENCIA



SUAVIDAD



MORDIDA
CORTA

TUS ALIADOS

- ✓ Para elaborar pan dulce, panettone, roscas, rolls de canela y bollería en general.
- ✓ Sin esencias, lo que te permite personalizar a gusto tu receta.
- ✓ Soportan alta cantidad de frutas.



TEGRAL PANETTONE
Premezcla al 100%
BOLSA: 10 KG
COD.: 4004590



EASY PANETTONE
Premezcla al 20%
BOLSA: 5 KG
COD.: 4006243

SOLUCIONES PARA TODAS LAS CAPAS



Premezclas **Panettone**

Ideales para simplificar tu día a día!

- **TEGRAL PANETTONE**
- **EASY PANETTONE**

Mejorador para **Panettone**

Para que tu receta tradicional no falle!

- **SOFT'R PANETTONE**

Masa Madre

Para diferenciarte

- **O-TENTIC DURUM**

INGREDIENTE
ESENCIAL:
amor



- **CARAT GANACHE SEMIAMARGO**
- **CARAT SUPERCREM** (Avellanas, Semiamargo o Maní)
- **CARAT DECORCREM**
- **VIVAFIL FRAMBUESA**
- **TOPFIL MANZANA**
- **CHANTYPAK**
- **DULCE DE LECHE REPOSTERO**
PURATOS
- **DULCERÍO**

INGREDIENTE
ESENCIAL:
imaginación



- **CARAT COVERLUX**
- **CARAT GANACHE SEMIAMARGO**
- **BAÑO CARAT COVERFLEX**
- **AMBIANTE**
- **SUNSET GLAZE**
- **OVABLANCA**

INGREDIENTE
ESENCIAL:
paciencia

HISTORIA DEL PANETTONE

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."

PRESTÁ ATENCIÓN A LOS TIPS EXCLUSIVOS DE TONI



el gran protagonista
PANETTONE

Recetas inspiradoras,
para sorprender a tus clientes



PAN DULCE CLÁSICO



INGREDIENTES

Masa

Easy Panettone	200 g
Harina 000	1000 g
Azúcar	240 g
Agua	500 g
Huevo	110 g
Okedo Brown	30 g
Esencia de vainilla	2 g
Esencia de almendras	2 g
Fruta escurrida	500 g

Solución de Brillo

Sunset Glaze	40 g
Agua	8 g

Decoración

Brillo Multiusos	80 g
Cerezas al marrasquino	450 g
Frutos secos	450 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar en la amasadora todos los ingredientes, salvo la fruta escurrida, y amasar por aproximadamente 3 minutos a velocidad lenta y 6 minutos en rápida, hasta lograr una elástica red de gluten.
- Agregar la fruta escurrida y amasar a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- Dividir en 6 piezas de 430 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.
- Sobre la superficie aplicar **Brillo Multiusos** en caliente.
- Finalizar con cerezas y frutos secos.

Rendimiento: 6 unidades de 600 g (Carga de inclusiones 42% sobre el total de harinas).



Esta receta básica sin el agregado de margarina, te permitirá optimizar costos, y es ideal para pan dulces que se consumen dentro de las próximas semanas. Para lograr un producto fresco con hasta 6 meses de vida útil te recomendamos utilizar una receta Premium como la que encontrarás en la próxima página.

PANETTONE CON MASA MADRE



INGREDIENTES

Masa

Harina 000	1000 g
Easy Panettone	200 g
Azúcar	300 g
Agua	480 g
Huevos	160 g
O-Tentic Durum	40 g
Okedo Brown	20 g
Esencia de Pan Dulce	10 g
Margarina	200 g
Carat Coverlux Semiamargo	800 g

Masa

Sunset Glaze	70 g
Azúcar granulada	50 g
Almendras	50 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes, excepto la margarina y el chocolate 3 minutos a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad rápida.
- Incorporar la margarina y continuar amasando en velocidad rápida aproximadamente 3 minutos hasta lograr una red de gluten suave y elástica.
- Pasar a velocidad lenta e incorporar los chips.
- Cortar piezas de 460 g y abollar (mojar la mesada con un poco de aceite).
- Colocar dentro del molde.
- Fermentar a 30-32°C /HR 80%
- Cuando las piezas pasen el molde, rociar con **Sunset Glaze** y decorar con azúcar granulada y almendras picadas. Realizar corte si se desea.
- Hornear a 170°C durante 28 minutos, sin vapor y con tiraje cerrado.

Rendimiento: 7 unidades de 480 g (Carga de inclusiones 67% sobre el total de harinas).



Cada vez es más común encontrar Panettones con masa madre en el mercado; por eso es hora de que te animes a diferenciar tu propuesta navideña con este pan dulce con el sabor y la tradición de los viejos tiempos.

No te olvides de comunicar este increíble atributo a través de un sticker en el pack.

PANETTONE CON NARANJITAS



INGREDIENTES

Primera masa

Tegral Panettone	1000 g
Okedo Brown	20 g
Agua	500 g

Segunda masa

Tegral Panettone	1500 g
Okedo Brown	45 g
Agua	450 g
Huevos	300 g
Esencia de Pan Dulce	10 g
Esencia naranja	20 g
Margarina	375 g
Cascaritas de naranja	1000 g
Pasas sultaninas	400 g
Almendras	125 g

Decoración

Sunset Glaze	130 g
Azúcar granulada	150 g
Brillo Multiusos	100 g
Cascaritas de naranja	c/n

PROCEDIMIENTO

Primera masa

- Amasar los ingredientes hasta obtener un 60% del desarrollo de la masa.
- Cubrir la preparación y dejar reposar hasta que duplique su volumen.

Segunda masa

- Amasar todos los ingredientes (salvo las frutas y la margarina) aproximadamente 3 minutos en velocidad lenta. Luego pasar a velocidad rápida, incorporándole la primera masa y continuar durante 3 minutos hasta formar red de gluten. Continuar agregando la margarina y seguir amasando 3 minutos más.
- Adicionar las frutas y amasar en velocidad lenta hasta lograr una buena distribución.
- Fraccionar en piezas de 430 g.
- Bollar y colocar en moldes para pan dulce.
- Fermentar hasta que coincida el centro de la masa con la altura del borde del molde.
- Antes de ingresar al horno, rociar con **Sunset Glaze** y decorar con azúcar granulada.
- Hornear a 170°C durante 27 a 30 minutos aproximadamente.
- Sobre la superficie aplicar **Brillo Multiusos** en caliente y finalizar con cascaritas de naranja.



Siguiendo la receta tradicional italiana, hemos aplicado un pre-fermento que nos aporta una nueva textura al Panettone.

Rendimiento: 13 unidades de 470 g (Carga de inclusiones 61% sobre el total de harinas).

CHOCOTTONE



INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone	2000 g
Okedo Brown	80 g
Agua	760 g
Huevo	240 g
Carat Decorcrem Semiamargo	350 g
Esencia vainilla	20 g
Esencia de Pan Dulce	20 g
Carat Coverlux Semiamargo	800 g
Almendras	250 g

Solución de Brillo

Sunset Glaze	80 g
Agua	8 g

Decoración

Carat Coverflex Semiamargo	1800 g
Carat Coverlux Semiamargo	400 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Colocar en la amasadora los huevos, el agua, las esencias **Tegral Panettone** y **Okedo Brown**. Amasar aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 3 minutos en rápida.
- Agregar **Carat Decorcrem Semiamargo** y seguir amasando aproximadamente 3 minutos en velocidad rápida más hasta lograr una elástica red de gluten.
- Adicionar las gotas de **Carat Coverlux Semiamargo** y las almendras y amasar a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- Dividir en piezas de 500 g, bollar y dejar descansar 15 minutos.
- Rebollar nuevamente y colocar las piezas en placas para hornear.
- Fermentar hasta que duplique su volumen.
- Rociar las piezas con **Sunset Glaze** diluido al 10% con agua.
- Hornear a +/- 170°C durante 30 minutos aproximadamente.

Decoración

- Fundir **Carat Coverflex Semiamargo**
- Bañar cada Chocottone sobre una rejilla
- Finalizar con almendras y ramas de **Carat Coverlux Semiamargo**.

Rendimiento: 9 unidades de 750 g (Carga de inclusiones 53% sobre el total de harinas).

BOMBATONE

MATILDA

INGREDIENTES

Panettone

Tegral Panettone	2000 g
Okedo Brown	80 g
Agua	760 g
Huevo	240 g
Carat Decorcrem Semiamargo	350 g
Esencia de vainilla	20 g

Relleno

Carat Ganache	1050 g
---------------	--------

Cubierta

Carat Ganache	1400 g
---------------	--------

Baño final

Carat Ganache	1050 g
---------------	--------

PREPARACIÓN

Panettone Chocولاتoso

- Colocar en la amasadora los huevos, el agua, las esencias **Tegral Panettone** y **Okedo Brown**. Amasar aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 3 minutos en rápida.
- Agregar **Carat Decorcrem Semiamargo** y seguir amasando aproximadamente 3 minutos en velocidad rápida más hasta lograr una elástica red de gluten.
- Dividir en siete piezas de 500 g, bollar y dejar descansar 15 minutos.
- Rebollar nuevamente y colocar las piezas en placas para hornear.
- Fermentar hasta que duplique su volumen.
- Hornear a +/- 170° C durante 30 minutos aproximadamente.

Relleno y Cubierta

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

Baño

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



Decoración

Cacao en polvo	c/n
Carat Coverlux Semiamargo	c/n

Armado y Decoración

- Rellenar con 150 g de **Carat Ganache** batida.
- Cubrir con 200 g de **Carat Ganache** batida y alisar.
- Bañar con 150 g de la **Carat Ganache** entibada y aplicar cacao en polvo sobre la cúpula con un cernidor para obtener un efecto craquelado.
- Aplicar un cinturón de **Carat Coverlux Semiamargo**.

Rendimiento: 7 unidades de 990 g



Que tentador este Panettone! Los desafío a innovar y probar distintos rellenos! Tengo la sensación de que una de las capas de relleno con **Carat Supercrem Maní** quedaría sensacional!

BOMBATONE DE PISTACHO

INGREDIENTES

Panettone

Tegral Panettone	2000 g
Okedo Brown	80 g
Agua	760 g
Huevo	240 g
Carat Decorcrem Semiamargo	350 g
Esencia de vainilla	20 g

Relleno

Chantypak	310 g
Carat Coverlux Blanco	620 g
Pasta de pistachos	120 g

PREPARACIÓN

Panettone Chokoloso

- Colocar en la amasadora los huevos, el agua, las esencias **Tegral Panettone** y **Okedo Brown**. Amasar aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 3 minutos en rápida.
- Agregar **Carat Decorcrem Semiamargo** y seguir amasando aproximadamente 3 minutos en velocidad rápida más hasta lograr una elástica red de gluten.
- Dividir en siete piezas de 500 g, bollar y dejar descansar 15 minutos.
- Rebollar nuevamente y colocar las piezas en placas para hornear.
- Fermentar hasta que duplique su volumen.
- Hornear a +/- 170° C durante 30 minutos aproximadamente.

Relleno

- En un bol apto microondas hervir la **Chantypak** y luego agregar el **Carat Coverlux Blanco**. Dejar reposar 2 minutos.
- Mezclar para homogenizar.
- Incorporar la pasta de pistacho y dejar enfriar a temperatura ambiente hasta que tenga la textura ideal para rellenar.



Decoración

Carat Coverlux Blanco	1400 g
Pasta de pistachos	140 g
Pistachos trozados	140 g

Decoración

- En un bol apto microondas fundir **Carat Coverlux Blanco** .
- Agregar la pasta de pistachos y mezclar para homogenizar. (Se puede agregar colorante comestible para potenciar el verde).

Armado

- Cortar el panettone de forma vertical en 3 rodajas
- Rellenar con la ayuda de una espátula y armar.
- Bañar cada panettone sobre una rejilla y finalizar con pistachos trozados.

Rendimiento: 7 unidades de 880 g



El pistacho es una tendencia que no para de crecer, sorprende a tus clientes con esta propuesta super original y diferenciadora. Les recomiendo usar pasta de pistachos pura, es decir, sin el agregado de otros ingredientes como azúcar o grasas.

STOLLEN

EL PAN DULCE ALEMÁN DE NAVIDAD

Receta de Claudio Olijavetzky

@ElProfeDelPan

INGREDIENTES

Base

Harina de fuerza	1000 g
Easy Panettone	200 g
Levadura Okedo Brown	20 g
Agua fría	350 g
Especias para repostería	5 g
Huevos	110 g
Leche en polvo	60 g
Sol fina	10 g
Azúcar común	120 g
Ralladura de naranja	10 g
Ralladura de limón	10 g
Hielo en escamas	200 g
Manteca	200 g

Relleno 1

Cascaritas de naranja confitadas	250 g
Almendras tostadas	500 g
Pasas de uva rubia	125 g
Rhum	50 g

Relleno 2

Pasta de almendras	500 g
--------------------	-------

PREPARACIÓN

Base

- Amasar todos los ingredientes de la base (excepto la manteca y las ralladuras) por 3 minutos a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad rápida. Importante: ir agregando el agua de a poco.
- Incorporar la manteca y las ralladuras y continuar amasando en velocidad rápida aproximadamente 3 minutos hasta lograr una red de gluten suave y elástica. La temperatura de la masa debe estar entre 23°C y 28°C.
- Amasar hasta que la masa se desprege de las paredes de la amasadora.
- Fermentar en bloque hasta que duplique su volumen.
- Agregar los ingredientes del relleno 1 y amasar en velocidad lenta.
- Dividir la masa en 7 piezas de 330 g y bollar.
- Estirar cada pieza dando forma de rectángulo y con un palo hacer una marca en los 2/3 de la masa. Distribuir 70 g de pasta de almendras en forma de cilindro y doblar hacia el centro envolviendo el relleno. Presionar para cerrar, y llevar el otro borde al centro dejando una cresta.
- Dejar reposar las piezas unos 15 minutos.
- Colocar en placas enmantecadas y pintar con manteca.
- Fermentar a 30-32°C /HR 70%, hasta que dupliquen volumen.
- Hornear a 175°C durante 25 minutos.

De un buen Stollen se destaca su aspecto, excelente conservación, miga apretada y exquisito sabor.



Glaseado

Manteca	300 g
Azúcar impalpable	600 g
Rhum	100 g

Decoración

Almendras	400 g
Azúcar granulada	400 g
Azúcar impalpable	1000 g
Cascaritas de naranja confitadas	400 g

Glaseado

- Mezclar los ingredientes hasta obtener la textura deseada.
- Reservar en un bowl.

Decoración

- Aplicar el glaseado sobre los stollen y finalizar con almendras, azúcar granulada y cascaritas de naranja.
- Por último, espolvorear con azúcar impalpable.

Rendimiento: 7 unidades de 990 g



Te recomiendo prepararlo con anticipación, y guardarlo por 48 horas en frío para consumirlo, esto permite que desprenda mejores aromas!

El “**Stollen**”, conocido también como “**Christstollen**”, es un pan dulce alemán con frutas que se prepara para la Navidad en Alemania desde el siglo XV.

También llamado **Christstollen**, tiene la forma de un bebé envuelto en pañales blancos, en referencia al niño Jesús recién nacido.

La proporción de fruta debe ser muy alta (1 kg de harina x 1 kg de fruta o 1kg de harina x $\frac{3}{4}$ kg de fruta).

RENO



INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone	2000 g
Okedo Brown	90 g
Agua	690 g
Huevos	240 g
Margarina	300 g

Relleno

Ambiente	640 g
Nueces	160 g
Topfil Manzana	1600 g

Cubierta

Ambiente	2400 g
----------	--------

PREPARACIÓN

Masa

- Amasar todos los ingredientes, excepto la margarina 3 minutos a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad rápida.
- Incorporar la margarina y continuar amasando en velocidad rápida aproximadamente 3 minutos hasta lograr una red de gluten suave y elástica.
- Cortar piezas de 415 g y bollar (mojar la mesada con un poco de aceite).
- Colocar dentro del molde.
- Fermentar a 30-32°C /HR 80%.
- Hornear a 170°C durante 28 minutos, sin vapor y con tiraje cerrado.
- Una vez frío, realizar 2 cortes horizontales. Rellenar con 80g de **Ambiente** batida, 20 g de nuez y 200 g de **Topfil Manzana**.
- Para la cubierta utilizar 300g de ambiente batida, trabajándola hasta obtener una superficie lisa y homogénea.

Rendimiento: 8 unidades de 1015 g.



Esta receta puede reversionarse según tu imaginación: a mí por ejemplo, se me ocurrió la idea de un gorro de Papá Noel con un baño espejo rojo y decoraciones con **Ambiente**. Y a vos que se te ocurre?

la hora del
POSTRE

Recetas ideales para
después de las doce



MINI TORTAS TRES LECHE



INGREDIENTES

Base

Tegral Torta	500 g
Huevos	210 g
Agua	160 g
Dulcerío	900 g
Leche entera	300 g

Decoración

Ambiente	500 g
Carat Coverlux Semiamargo	c/n
Frutillas	c/n

PREPARACIÓN

Base

- Mezclar todos los ingredientes de la base en batidora a velocidad alta por 10 minutos.
- Colocar en tortera de 22 x 22 cm aproximadamente y llevar a horno por 40-45 minutos a 180°C.
- Dejar enfriar y luego embeber la torta con la mezcla de **Dulcerío** y leche entera.
- Cortar en porciones de 5,5 x 5,5 cm aproximadamente.

Decoración

- Batir crema **Ambiente** hasta obtener untuosidad y consistencia firme.
- Colocar en manga con boquilla plana.
- Decorar cada porción formando 3 líneas paralelas. Emproljar los extremos con espátula.
- Decorar con láminas de frutillas o figuras de **Carat Coverlux Semiamargo**.

Rendimiento: 16 unidades.



Sabían que el origen del "pastel de tres leches" sigue siendo un misterio? muchos afirman que es de origen mejicano, pero Perú, República Dominicana y Nicaragua también se atribuyen este honor! Lo que está claro es que este postre es un clásico que amamos en toda América.

CAKE VOYAGE



INGREDIENTES

Base

Tegral Allegro	1000 g
Huevos	500 g
Mimetic 32	500 g
Ralladura de Limón	c/n

Relleno

Vivafil Frambuesa	500 g
-------------------	-------

Glasé

Ovablanca	250 g
Agua	50 g
Jugo de limón	5 g

Para lograr un mejor desarrollo en la etapa de cocción, lo conveniente es marcar la superficie de cada budín con una espátula untada en aceite y posteriormente hornear. De esta manera se podrá obtener una mejor apertura y volumen!



PREPARACIÓN

Base

- Suavizar **Mimetic 32** batiendo con lira, incorporar los huevos y **Tegral Allegro**. Perfumar con la ralladura de limón. Batir durante 4 minutos a velocidad media hasta obtener una preparación homogénea.
- Colocar en moldes de Cake Voyage con tubo rociado con **Spraylix**. Hornear a 180°C por 30 minutos aproximadamente.

Relleno

- Disponer de una manga con boquilla lisa y dentro colocar **Vivafil Frambuesa**. Reservar hasta utilizar.

Glasé

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

Armado y Decoración

- Rellenar con la manga con **Vivafil Frambuesa**. (Si no tenés molde de Cake Voyage, podés usar una varilla metálica para realizar una incisión en el interior de cada budín).
- Posteriormente aplicar el glasé en la superficie de cada budín.
- Finalizar con frutos rojos frescos y láminas de chocolate.

Rendimiento: 5 unidades de 560 g c/u aproximadamente.

TURRÓN DE MANÍ



INGREDIENTES

Turrón

Ovablanca	250 g
Agua	50 g

Pasta de maní

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

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.



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.

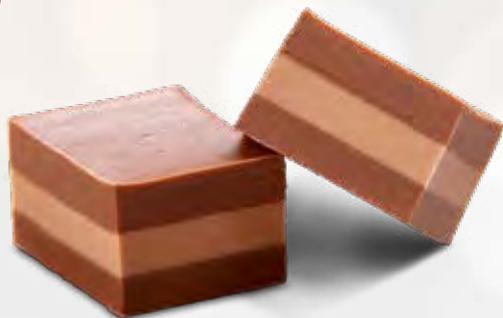
Armado

- 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.

Rendimiento: 2 unidades de 325 g c/u aproximadamente.

BOCADITOS

TIPO MARROC



INGREDIENTES

Relleno marroc oscuro

Carat Coverlux Leche	450 g
Carat Supercrem Maní	250 g

Relleno marroc claro

Carat Coverlux Blanco	225 g
Carat Supercrem Maní	100 g

Rendimiento: 96 unidades de 10,7 g c/u aproximadamente.

PREPARACIÓN

Relleno marroc oscuro

- Dentro de un bowl colocar **Carat Coverlux Leche** y fundir a 40°C.
- Agregar **Carat Supercrem Maní** y mezclar hasta homogeneizar.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Relleno marroc claro

- Dentro de un bowls colocar **Carat Coverlux Blanco** y fundir a 40°C.
- Agregar **Carat Supercrem Maní** y mezclar hasta homogeneizar.
- Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de una placa de aluminio de 30 cm x 20 cm y en la base colocar una lámina de acetato.
- Verter la mitad del relleno marroc leche y esparcir de manera uniforme con una espátula. Colocar en cámara de frío para que tome consistencia, evitando que solidifique por completo.
- Verter la totalidad del relleno marroc claro, y esparcir y llevar nuevamente a cámara de frío, evitando que solidifique por completo.
- Finalmente verter la segunda mitad del relleno leche, cubrir y alisar la superficie. Enfriar evitando que solidifique por completo y mediante un cuchillo cortar piezas de 2,5 x 2,5 cm.

ALFAJOR DE LIMÓN



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Alfajor	1000 g
Manteca o Margarina	480 g
Huevos	170 g

Relleno

Decorcrem Limón	800 g
-----------------	-------

Baño y decoración

Carat Coverliq Blanco	600 g
Cascaritas de limón confitadas	200 g

PREPARACIÓN

Tapas

- Colocar **Tegral Alfajor**, la margarina (o manteca) y el huevo en la batidora. Mezclar con paleta a una velocidad lenta durante 2 minutos o hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar hasta un grosor aproximado de 4-5 mm y cortar según el diámetro deseado. Estibar.
- Cocinar aproximadamente a 180° C durante +/- 7 minutos.

Relleno

- Con ayuda de una manga pastelera con **Decorcrem Limón**, rellenar los alfajores, tapar y bañar con **Carat Coverliq Blanco** previamente fundido.
- Por arriba decorar con cascaritas de limón confitadas.

Rendimiento: 35 unidades de 85 g c/u aproximadamente.



Si es necesario, puedes calentar el **Decorcrem Limón**, hasta lograr una consistencia cremosa, pero no muy fluida ya que sino, va a ser difícil formar esa capa gruesa de relleno.

más allá del
PANETTONE

Para que nunca más tengas
que desperdiciar ni un trocito de
panettone



BUDÍN DE PAN-ETTONE



INGREDIENTES

Budín

Panettone	800 g
Leche	720 g
Huevos	250 g
Azúcar	140 g
Naranja	1 u
Limón	1 u

PREPARACIÓN

Budín

- Desmenuzar el Panettone en un bowl, incorporar la mitad de la leche y dejarlo hidratar durante 30 minutos.
- En otro bowl mezclar la ralladura de los cítricos con los huevos, el azúcar y el resto de la leche.
- Mezclar las dos preparaciones y verter en molde de 20 x 20 previamente caramelizado.
- Cocinar en horno a 150°C a baño María durante 80 minutos.
- Dejar enfriar y llevar a heladera.
- Una vez que esté frío cortar en porciones de 5 x 5 cm.

Caramelo

Azúcar	350 g
--------	-------

Rendimiento: 20 unidades de 115 g c/u aproximadamente.



Esta idea me resulta extraordinaria, yo les recomiendo que lo elaboren en porciones chicas para que todos sus clientes se animen a probarlo.

TIRAMI-TTONE



INGREDIENTES

Base

Panettone	900 g
Dulcerío	1/2 L
Café instantáneo	10 g

Rellenos

Crema pastelera	750 g
Carat Ganache	750 g

Crema pastelera

Cremy 4x4	200 g
Leche	1/2 L
Café instantáneo	50 g

Mis dos dulces favoritos, tiramisú y panettone en una misma receta! Que fantástica idea para aprovechar los últimos panettones que nos sobran cuando terminan las fiestas.



PREPARACIÓN

Base

- Disponer de un Panettone, sin fruta escurrida.
- Cortar en finas rodajas de forma horizontal.

Rellenos

- Preparar la crema pastelera disolviendo 200 g de **Cremy 4x4** en 1/2 L de leche y 50 g de café instantáneo. Luego batir con globo por 2 minutos hasta lograr una mezcla homogénea. A continuación, dejar reposar 15 minutos antes de utilizar.
- Batir la ganache por 5 minutos a velocidad lenta hasta lograr que forme picos y se sostenga bien firme.

Armado

- Disponer la primera rodaja de Panettone, embeber con **Dulcerío** saborizado con café.
- A continuación, aplicar con una espátula la crema pastelera. Repetir esta acción alternando con la ganache montada.
- Llevar al frío por 3 horas y terminar espolvoreando con cacao o flambeando azúcar.

Rendimiento: 2 unidades de 1455 g c/u aproximadamente.

FRENCH TOSTTONE



INGREDIENTES

Base

Panettone 900 g	1 u
-----------------	-----

Embebido

Dulcerío	600 g
Huevo	3 u
Ron rubio	40 g

PREPARACIÓN

Armado y Decoración

- En un bol colocar **Dulcerío**, los huevos, mezclar con un batidor globo reservar.
- Cortar el Panettone 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.

Rendimiento: 3 unidades

TIPS PARA VENDER AÚN MAS!

SÉ CREATIVO

y comunicá tus diferenciales



CREÁ COMBOS CONVENIENTES

con precios redondos y así tus productos parecerán aún más accesibles!

Tus clientes van a adorar que les soluciones de forma integral su mesa navideña!





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

Saavedra 2557 | (B16t10AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina

Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar

Siganos en:

