

Recetario de Navidad





*El rey de la
navidad*



Panettone Tradicional

INGREDIENTES

Harina	2000 g
Easy Panettone	400 g
Azúcar	480 g
Agua	960 g
Huevo	320 g
Mimetic32	400 g
Levadura Okedo Brown	60 g
Esencia de Vainilla	30 g
Esencia de Almendras	30 g
Frutas escurrida	800 g
Sunset Glaze	C/N

PROCEDIMIENTO

- Amasar a máquina 4 minutos en velocidad lenta y luego 4 minutos en velocidad rápida y en ese momento agregar la Mimetic y amasar x 4 minutos más o hasta lograr una buena elasticidad. Una vez terminado el proceso la masa no debe superar los 26° C a fin de no fermentar durante el proceso de amasado.
- Dejar descansar por 10 minutos sobre la mesada tapado con film.
- Cortar piezas de 380 g, boillar y llevar al molde.
- Llevar a fermentar por 90 minutos a 30° C con 80% de humedad.
- Una vez fermentada, rociar con baño de Sunset Glaze y cortar en cruz la superficie del panettone.
- Ingresar al horno con una temperatura de 170° C por 25 minutos.

RENDIMIENTO

14 piezas de 370 g.



*Para los fanáticos
de los frutas
escurridas*



Panettone Premium

INGREDIENTES

Harina	2000 g
Easy Panettone	400 g
Azúcar	480 g
Agua	960 g
Huevo	320 g
Mimetic32	400 g
Levadura Okedo Brown	60 g
Esencia de Vainilla	30 g
Esencia de Almendras	30 g
Frutas escurrida	600 g
Almendras	250 g
Avellanas	250 g
Pasas de uvas	150 g
Nueces	150 g
Sunset Glaze	C/N

PROCEDIMIENTO

- Amasar a máquina 4 minutos en velocidad lenta y luego 4 minutos en velocidad rápida y en ese momento agregar la Mimetic y amasar x 4 minutos más o hasta lograr una buena elasticidad. Una vez terminado el proceso la masa no debe superar los 26° C a fin de no fermentar durante el proceso de amasado.
- Dejar descansar por 10 minutos sobre la mesada tapado con film.
- Cortar piezas de 450 g, boillar y llevar al molde.
- Llevar a fermentar por 90 minutos a 30° C con 80% de humedad.
- Una vez fermentada, rociar con baño de Sunset Glaze y cortar en cruz la superficie del panettone.
- Ingresar al horno con una temperatura de 170° C por 30 minutos.

RENDIMIENTO

13 piezas de 450 g.



*Una propuesta
italiana para las
mesas argentinas*



Pandoro

INGREDIENTES

Tegral Panettone	5000 g
Okedo brown	270 g
Agua	1900 g
Huevos	450 g
Esencia de vainilla	50 g
Esencia de almendras	50 g
Mimetic	450 g

PROCEDIMIENTO

- Amasar a máquina 4 minutos en velocidad lenta y luego 4 minutos en velocidad rápida, en ese punto agregar la materia grasa y amasar x 4 minutos más o hasta lograr una masa bien elástica. Una vez terminado el proceso la masa no debe superar los 26° C a fin de no fermentar durante el proceso de armado.
- Dejar descansar por 15 minutos sobre la mesada tapado para que no se seque.
- Cortar piezas de 740 g, bollar y dejar descansar por 10 minutos, realizar un segundo bollado y colocar en el molde de Pandoro.
- Llevar a fermentar hasta que duplique su volumen a 30° C con 80% de humedad.
- Ingresar al horno con una temperatura de 170° C por 30 minutos.
- Desmoldar y dejar enfriar, cortar la base para emparejarlo y que quede una base lisa y espolvorear con azúcar impalpable.

RENDIMIENTO

11 piezas de 720 g.



*Un panettone con
sello argentino*



Panettone gourmet con dulce de leche

INGREDIENTES

Panettone

Tegral Panettone	2000 g
Levadura Okedo Brown	60 g
Agua	760 g
Huevos	240 g
Carat Decorcrem SA	100 g
Esencias de almendras	20 g
Esencias de vainilla	20 g
Esencia de coco	5 g
Mimetic 32	200 g
Belcolade selección SA	750 g

Decoración

Ovablanca	300 g
Agua	300 g
Harina de trigo	150 g
Harina de almendras	150 g

Relleno

Dulce de leche Puratos	1125 g
-------------------------------	--------

PROCEDIMIENTO

1ª Etapa

- Colocar en la amasadora todos los ingredientes menos el Carat Decorcrem y la Mimetic
- Amasar 4 minutos a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad rápida, en ese punto agregar la Mimetic y el Carat Decorcrem Semiamargo, amasar x 3 minutos más o hasta lograr una masa elástica.
- Incorporar las pastillas de chocolate Belcolade Selección Semiamargo y mezclar 1 minuto en velocidad lenta.
- Pesar los bollos de 450 g.
- Armar, colocar en molde de 17 cm de diámetro y 5 cm de alto, llevar a fermentar.
- Fermentar hasta que duplique su volumen.

2ª Etapa - Decoración

- Batir el Ovablanca con el agua hasta formar un merengue.
- Incorporar con paleta en forma envolvente la Harina de Almendras y la harina de trigo.
- Cuando el Pan Dulce haya fermentado, con la ayuda de una manga cubrir la superficie del pan con la decoración.
- Una vez terminado dejar descansar 5 minutos y hornear a 160° C por 35 minutos aproximadamente.

3ª Etapa - Relleno

- Cuando el pan dulce este frío realizar 5 perforaciones con manga dosificadora y colocar 25 g de dulce de leche en cada uno.
- Espolvorear con azúcar impalpable si se desea.

RENDIMIENTO

9 piezas de 550 g.



Una fusión
irresistible que
dejará a todos sin
palabras



Panettone salado

INGREDIENTES

Tegral Panettone	2000 g
Levadura Okedo Brown	60 g
Agua	760 g
Huevos	240 g
Mimetic 32	300 g
Queso Gouda	500 g
Salchicha parrillera	600 g
Queso Dambo	200 g

PROCEDIMIENTO

- Colocar en la amasadora todos los ingredientes menos la Mimetic y las inclusiones.
- Amasar 4 minutos a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad rápida, en ese punto agregar la Mimetic, amasar x 3 minutos más o hasta lograr una masa elástica.
- Incorporar el queso, la salchicha y mezclar 1 minuto en velocidad lenta.
- Peser los bollos de 400 g.
- Armar, colocar en molde, llevar a fermentar.
- Fermentar hasta que duplique su volumen, antes de la cocción colocar el queso dambo rallado por arriba y hornear a 160° C por 30 minutos aproximadamente.

RENDIMIENTO

11 piezas de 370 g.



*El budín estrella
de las fiestas*



Budín inglés

INGREDIENTES

Tegral Allegro	1000 g
Huevos	500 g
Mimetic 32	500 g
Fruta escurrida	400 g

PROCEDIMIENTO

- Mezclar Mimetic 32 con los huevos.
- Incorporar la premezcla al 100% para budines tipo inglés Tegral Allegro.
- Batir por un lapso de 3 minutos hasta lograr homogeneidad en el batido.
- Adicionar los 400 g de fruta escurrida y mezclar hasta homogenizar el preparado.
- Depositar el batido en moldes para budín.
- Cocinar sin vapor a una temperatura de +/- 170° C durante 35 minutos.

RENDIMIENTO

6 piezas de 370 g.



Una propuesta
original para
sorprender en la
mesa navideña





Budín relleno de crema de avellanas

INGREDIENTES

Budín

Tegral Allegro	1000 g
Huevos	500 g
Mimetic 32	500 g

Baño

Carat Decorcrem	500 g
Supercrem Avellanas	250 g

PROCEDIMIENTO

- Mezclar Mimetic 32 con los huevos.
- Incorporar la premezcla Tegral Allegro.
- Batir por un lapso de 3 minutos hasta lograr homogeneidad en el batido.
- Depositar el batido en moldes para budín, 400 g por molde.
- Cocinar a una temperatura de +/- 170° C durante 35 minutos.
- Post cocción y estando aun tibios rellenar con 50 g de Supercrem Avellanas con la ayuda de un pico para tal fin, dejar enfriar y bañar con Carat Decorcrem Semiamargo, decorar a gusto.

RENDIMIENTO

5 piezas de 450 g.



*Un clásico
navideño*



Turrón de navidad

INGREDIENTES

Azúcar	377 g
Agua	100 g
Glucosa	90 g
Miel	250 g
Ovablanca	70 g
Agua	30 g
Frutas secas	450 g
Láminas de hostia	2 u

PROCEDIMIENTO

- Batir Ovablanca con 30 g de agua por espacio de 10 minutos.
- Tostar los frutos secos.
- Cocinar el azúcar, glucosa y agua a 140° C.
- Aparte cocinar la miel a 130° C (comenzar la cocción cuando el azúcar este a 125° C ya que se cocina más rápido).
- Agregar primero la miel y luego el almíbar en forma de hilo.
- A mitad del batido cambiar el batidor por lira (paleta) ir dándole calor con pistola de calor.
- Agregar la fruta seca tibia.
- Extender entre dos papeles de hostia con un espesor de 1 cm.

RECOMENDACIONES & TIPS

Si se quiere hacer menos dura la textura del turrón se puede hacer el almíbar unos 5° a 10° C más bajos para obtener un turrón blando.

Se puede realizar esta elaboración sin pistola de calor, cuidando que la temperatura de los ingredientes se mantengan calientes.

RENDIMIENTO

13 piezas de 100 g.

Turrón de chocolate y almendras

INGREDIENTES

Azúcar	377 g
Agua	100 g
Glucosa	90 g
Miel	250 g
Ovablanca	70 g
Agua	30 g
Almendras	450 g
Belcolade Supremo Amargo	200 g
Láminas de hostia	2 u

PROCEDIMIENTO

- Batir Ovablanca con 30 g de agua por espacio de 10 minutos.
- Tostar los frutos secos.
- Cocinar el azúcar, glucosa y agua a 140° C.
- Aparte cocinar la miel a 130° C (comenzar la cocción cuando el azúcar este a 125° C ya que se cocina más rápido).
- Agregar primero la miel y luego el almíbar en forma de hilo.
- A mitad del batido cambiar el batidor por lira.
- Agregar el chocolate Belcolade derretido.
- Agregar la fruta seca tibia.
- Extender entre dos papeles de hostia con un espesor de 1 cm.

RENDIMIENTO

14 piezas de 100 g.



*La receta elegida
por los más chicos de
la familia*



Cookies Navideñas

INGREDIENTES

Cookies

Tegral Patacrout	1000 g
Mimetic 32	400 g
Huevo	120 g
Jengibre en polvo	20 g
Canela en polvo	2 g
Clavo de olor (opcional)	1 g
Pimienta negra (opcional)	1 g
Harina de Almendras	100 g

Glaseado

Ouablanca	250 g
Agua	50 g
Azúcar impalpable	100 g

PROCEDIMIENTO

1ª Etapa - Cookies

- Mezclar Tegral Patacrout, la manteca, el polvo de almendras, jengibre en polvo, las especias y el Huevo hasta formar una masa.
- Estirar de 4 mm de alto, cortar con el motivo elegido.
- Hornear a 170° C por 12 min. Dejar enfriar.

2ª Etapa - Glaseado

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

RECOMENDACIONES & TIPS

También puede colorear el glaseado con una parte con colorante rojo y otra con verde.

RENDIMIENTO

40 piezas de 40 g.



Seguinos en:  @puratosargentina

 @puratos_arg

 @puratosdeargentina

Puratos S.A. Argentina C.I.I.E. | Saavedra 2557 | (B1610AAG) El Talar | Buenos Aires Argentina
Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar

