

**RECETARIO  
DE NAVIDAD**





# RECETARIO DE NAVIDAD



## INDICE

- PANETTONE ..... 02
- PANETTONE DE CHOCOLATE ..... 04
- CAKE VOYAGE ..... 06
- LINGOTE NAVIDEÑO ..... 08
- SELVA NEGRA ..... 10
- TURRONES ..... 12
- COOKIES NAVIDEÑAS ..... 14
- CAKE PALETAS NAVIDEÑAS ..... 16





# PANETTONE



## INGREDIENTES

Harina 000	2000 g	100%
<b>Easy Panettone</b>	400 g	20%
Azúcar	480 g	24%
Agua	960 g	48%
Huevo	320 g	16%
<b>Mimetic 32</b>	400 g	20%
<b>Okedo Brown</b>	70 g	3,5%
Esencia de Vainilla	20 g	1%
Esencia de Almendras	20 g	1%
Esencia de Panettone	20 g	1%
Frutas	1600 g	80%
<b>Sunset Glaze</b>	C/N	

## PROCEDIMIENTO

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora excepto **Mimetic 32** y las frutas.
- Amasar 4 minutos en velocidad lenta y 7 minutos en velocidad rápida. Antes de finalizar el amasado incorporar **Mimetic 32** y finalizar hasta obtener un 100% de red de gluten (comprobar con prueba del velo).
- Incorporar la fruta en velocidad lenta hasta que este totalmente distribuida.
- Dejar descansar 10 minutos en torno cubierta con plástico.
- Cortar piezas de 530 g, bollar y colocar en molde.
- Fermentar por 90 minutos a 30°C con 80% de humedad relativa.
- Una vez fermentados rociar con **Sunset Glaze** y realizar un corte en cruz sobre la superficie del pan dulce.
- Rociar las piezas con **Sunset Glaze** diluido al 10% con agua.
- Hornar a 170°C por 25 a 30 minutos.

## RENDIMIENTO APROX.

Rinde 12 piezas de 500 g c/u



# PANETTONE DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES

<b>Tegral Panettonet</b>	2000 g
<b>Okedo Brown</b>	80 g
Agua	760 g
Huevo	240 g
<b>Carat Decorcrem SA</b>	350 g
Esencia de Vainilla	20 g
Esencia de Pan Dulce	20 g
<b>Carat Coverlux SA</b>	800 g
Avellanas	250 g
<b>Sunset Glaze</b>	C/N

## PROCEDIMIENTO

- 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 avellanas 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.

## RENDIMIENTO APROX.

Rinde 9 piezas de 480 g c/u









# LINGOTE NAVIDEÑO



## INGREDIENTES BIZCOCHO

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1500 g
Huevos	525 g
Agua	375 g
Aceite	450 g
Ralladura de Naranja	2 u

## INGREDIENTES GANACHE DE CHOCOLATE

Belcolade Noir Selection	700 g
Chantypak	500 g
Manteca	50 g

## INGREDIENTES BAÑO DE CHOCOLATE

Belcolade Noir Selection	1000 g
Aceite Neutro	100 g
Almendras tostadas y picadas	100 g

## RENDIMIENTO APROX.

Rinde 5 piezas de 500 g c/u

## PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Incorporar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate**.
- Mezclar por 2 minutos en batidora con lira hasta obtener una preparación homogénea.
- Distribuir en 3 placas de 60 x 40 con tapete de silicona una capa de 7 mm de espesor.
- Hornear a 180° C por lapso de 12 a 14 minutos.
- Cuando las planchas salgan del horno, apilarlas con papel manteca entremedio.

## PROCEDIMIENTO

- Hervir **Chantypak** y volcar sobre **Belcolade Noir Selection**.
- Bajar la temperatura a 35° C y agregar la manteca.
- Mixear hasta obtener una emulsión homogénea, brillante y sedosa.
- Reservar.

## PROCEDIMIENTO

- Fundir **Belcolade Noir Selection** a 40° C.
- Agregar el aceite neutro y emulsionar.
- Adicionar las almendras picadas.
- Reservar.

## ARMADO Y DECORACIÓN

- Colocar una base de bizcocho y esparcir 500 g de ganache.
- Repetir la operación con los dos bizcochos restantes. Utilizar los 250 g de ganache restantes en la parte superior del cake.
- Frezar y cortar porciones de 10 x 15 cm. Dejar descongelar en heladera y luego bañar completamente en el baño de chocolate que debe estar a 35° C. Decorar la superficie con rulos y estrellas de chocolate y pequeños amarettis.



# SELVA NEGRA



## INGREDIENTES BIZCOCHO

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	250 g
Aceite	100 g
Agua	150 g
Huevos	88 g
Miel	15 g
Polvo de Almendras	30 g
Fruifil Frambuesa	320 g

## PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua, aceite y miel.
- Incorporar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y el polvo de almendras.
- Mezclar por dos minutos en batidora con lira hasta obtener una preparación homogénea.
- Aplicar 180 g de batido en moldes circulares y realizar cakes de 1 cm de altura aproximadamente.
- Hornear a 170° C por lapso de 10 minutos. Desmoldar y dejar enfriar.
- Esparcir una capa de **Fruifil Frambuesa** en la superficie de cada bizcocho y congelar.

## INGREDIENTES MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Belcolade Selection Blanc	600 g
Leche	400 g
Bavarois Neutro	240 g
Chantypak	1000 g

## PROCEDIMIENTO

- Fundir **Belcolade Selection Noir** junto con la leche.
- Incorporar **Bavarois Neutro** y mezclar hasta disolver.
- Agregar **Chantypak** batida a medio punto con movimientos envolventes.

## ARMADO Y DECORACIÓN

- Utilizar aros de 18 cm de diámetro y 6 cm de alto con acetato y enfilamar la base del mismo.
- Colocar mousse de chocolate blanco hasta alcanzar 5 cm de altura del molde.
- Insertar el bizcocho congelado en la mousse. Congelar.
- Desmoldar y glasear con **Brillo Neutro Miroir** a 30° C.
- Decorar la base con virutas de chocolate semiamargo y la superficie con decoraciones de chocolate.

## RENDIMIENTO APROX.

Rinde 4 piezas de 900 g c/u



# TURRONES



## INGREDIENTES

Azúcar	377 g
Agua	100 g
Glucosa	90 g
Miel	250 g
<b>Ovablanca</b>	70 g
Agua	30 g
Almendras y Pistachos	450 g
Láminas de Ostia	2 u

## RENDIMIENTO APROX.

Rinde 5 piezas de 275 g c/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 grados
- Aparte cocinar la miel a 130 grados (comenzar la cocción cuando el azúcar esté a 125 g 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, ir dándole calor con pistola de calor.
- Agregar la fruta seca tibia.
- Extender entre dos láminas de silicona a un espesor de 1 cm.
- Dejar enfriar y porcionar cada bizcocho y congelar.

## CONSEJO

- Para hacer la versión de turrón de chocolate incorporar 200 g de **Carat Coverlux Semiamargo** fundido, antes de sumar la fruta seca, obteniéndose 5 unidades de 315 g c/u.





# COOKIES NAVIDEÑAS



## INGREDIENTES COOKIES

Tegral Patacrout	1000 g
Manteca	400 g
Huevos	120 g
Cinco especias para Repostería	5 g
Polvo de Almendras	100 g

## PROCEDIMIENTO

- Mezclar **Tegral Patacrout**, la manteca, el polvo de almendras, las especias y los huevos hasta formar una masa.
- Estirar de 4 mm de alto, cortar con el motivo elegido. Hornear a 170° C por 12 minutos. Dejar enfriar cada bizcocho y congelar.

## INGREDIENTES GLASEADO

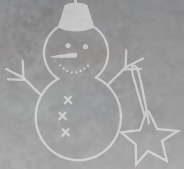
Ovablanca	250 g
Agua	50 g
Azúcar talco	100 g

## PROCEDIMIENTO

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

## RENDIMIENTO APROX.

Rinde 54 piezas de 38 g c/u





# CAKE PALETAS NAVIDEÑAS

## INGREDIENTES BIZCOCHO

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000 g
Aceite	200 g
Agua	250 g
Huevos	350 g

## PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Incorporar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate**.
- Mezclar por dos minutos hasta obtener una preparación homogénea.
- Colocar en una placa de 30 x 40 cm enmantecada y enharinada.
- Hornear a 170° C por lapso de 25 minutos.

## INGREDIENTES ARMADO Y DECORACIÓN

Dulce de Leche Puratos	1000 g
Bizcocho	1 u
Carat Coverlux Blanco	600 g
Carat Coverlux SA	300 g
Springkles, Sticks de Madera, etc	C/N

## PROCEDIMIENTO

- Desmenuzar el bizcocho y mezclar con 1000 g de **Dulce de Leche Puratos**. Amasar hasta obtener una masa homogénea.
- Colocar porciones de 50 g en moldes de paletas, hacer presión y colocar el stick de madera.
- Enfiar y desmoldar.
- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40° C y colorear a gusto con colorantes liposolubles. Fundir **Carat Coverlux Semimargo** 45° C.
- Bañar las paletas y decorar con sprinkles.

## RENDIMIENTO APROX.

Rinde 60 piezas de 70 g c/u



*Presta*  
**ATENCIÓN**  
A NUESTRAS REDES SOCIALES  
Y NO TE PIERDAS LAS DEMOS  
VIRTUALES DE LAS RECETAS





  
**Puratos**  
*Reliable partners in innovation*

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](mailto:argentinainfo@puratos.com)  
web: [www.puratos.com.ar](http://www.puratos.com.ar)