

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

TU ALIADO



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

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

SOLUCIONES PARA TODAS LAS CAPAS



Premezclas

Ideales para simplificar tu día a día!

- **TEGRAL PANETTONE**
- **TEGRAL SATIN CREAM CAKE**
- **TEGRAL ALLEGRO**

Mejorador para *Panettone*

Para que tu receta tradicional no falle!

- **SOFT'R PAN DULCE**

Masa Madre

Para diferenciarte

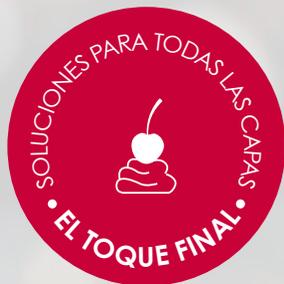
- **O-TENTIC ORIGIN**

**INGREDIENTE
ESENCIAL:
amor**



- **CARAT SUPERCREM (Avellanas, Semiamargo)**
- **CARAT DECORCREM**
- **CREMIFIL SILK LIMÓN**
- **TOPFIL MANZANA**
- **CHANTYPAK**
- **DULCE DE LECHE CONFITERO PURATOS**
- **DULCERÍO**

**INGREDIENTE
ESENCIAL:
imaginación**



- **CARAT COVERLUX**
- **BAÑO CARAT COVERFLEX**
- **AMBIANTE**
- **SUNSET GLAZE**
- **OVABLANCA**
- **BELCOLADE**
- **BELCOCHIPS**

**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

Tegral Panettone	2000 g
Okedo Brown	90 g
Agua	690 g
Huevos	240 g
Margarina	300 g
Esencia de vainilla	3 g
Esencia de almendras	3 g
Fruta escurrida	800 g

Solución de Brillo

Sunset Glaze	55 g
Agua	11 g

Decoración

Harmony Sublimo	100 g
Cerezas al marrasquino	600 g
Frutos secos	600 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes, excepto la margarina y la fruta escurrida, por 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.
- Incorporar la fruta escurrida y amasar a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa. Cortar piezas de 515 g y bollar (mojar la mesada con un poco de aceite).
- Colocar dentro del molde. Fermentar a 30°C-32°C /HR 80%, 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 28 minutos, sin vapor y con tiraje cerrado.
- Sobre la superficie aplicar **Harmony Sublimo**. Finalizar con cerezas y frutos secos.

Rendimiento: 8 unidades de 690 g (Carga de inclusiones 40% dentro de la masa + 60% como decoración).

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
Harmony Sublimo	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 **Harmony Sublimo** 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).

PANETTONE DE QUESO AZUL Y NUEZ



INGREDIENTES

Panettone

Tegral Panettone	1000 g
Okedo Brown	35 g
Agua	370 g
Huevos	120 g
Mimetic 32	150 g
Queso Azul	400 g
Nueces	200 g
Sunset Glaze	c/n

PROCEDIMIENTO

Panettone

- 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 **Mimetic 32** y seguir amasando aproximadamente 3 minutos en velocidad rápida más hasta lograr una elástica red de gluten.
- Dejar descansar 10 minutos en torno cubierta con plástico.
- Estirar la masa y colocar los tropezones de queso azul y nueces. Distribuir de forma pareja.
- Cortar porciones de 450 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.
- Decorar con trozos de queso azul y nueces.

Rendimiento: 5 unidades de 450 g c/u aproximadamente.

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
Belcochips Semiamargo	800 g
Almendras	250 g

Solución de Brillo

Sunset Glaze	80 g
Agua	8 g

Decoración

Belcolade Selection Semiamargo (55%)	1800 g
Belcochips 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 los **Belcochips 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 **Belcolade Selection Semiamargo (55%)**
- Bañar cada Chocottone sobre una rejilla
- Finalizar con almendras y ramas de **Belcochips Semiamargo**.



Si preferís hacer una versión más económica podés reemplazar los Belcochips y Belcolade por **Carat Coverlux Semiamargo** y para el baño usar **Carat Coverflex Semiamargo**, que es ideal para superficies curvas.

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

PAN DULCE TRUFADO



INGREDIENTES

Masa

Tegral Panettone	2000 g
Okedo Brown	90 g
Agua	690 g
Huevo	240 g
Margarina	300 g
Esencia vainilla	20 g
Belcochips Semiamargo	800 g

Relleno

Carat Supercrem Avellanas	1050 g
----------------------------------	---------------

Decoración

Carat Coverflex Semiamargo	1050 g
Avellanas trozadas	140 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Amasar todos los ingredientes, excepto la margarina y los chips de chocolate, por 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.
- Incorporar los **Belcochips Semiamargo** y amasar a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución en la masa.
- Cortar piezas de 590 g y bollar (mojar la mesada con un poco de aceite).
- Colocar dentro del molde. Fermentar a 30°C-32°C /HR 80%, hasta observar que el centro de la masa coincida con la altura del borde del molde o hasta que duplique su volumen.
- Hornear a 170°C durante 28 minutos, sin vapor y con tiraje cerrado.

Armado y Decoración

- En un bol apto microondas fundir **Carat Coverflex Semiamargo**.
- Una vez que se enfríe el pan dulce, cortarlo de forma vertical en 4 rodajas. Usando una manga distribuir sobre cada rodaja **Carat Supercrem Avellanas**. Distribuir con la ayuda de una espátula y armar el pan dulce.
- Bañar cada pan dulce con **Carat Coverflex Semiamargo** sobre una rejilla y finalizar con avellanas trozados.

Rendimiento: 7 unidades de 890 g c/u aproximadamente.

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. Emprolijar 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.

BUDÍN INGLÉS

NAVIDEÑO DE LIMÓN



INGREDIENTES

Budín

Tegral Allegro	1000 g
Huevos	500 g
Mimetic 32	500 g
Esencia de vainilla	10 g
Ralladura de Limón	c/n

Relleno

Cremfil Silk Limón	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

Budín

- En el bowl de una batidora colocar la materia grasa, huevos, esencia de vainilla y la ralladura de limón.
- Luego añadir el **Tegral Allegro** y batir con paleta durante 4 minutos a velocidad media, hasta integrar por completo. Verter el batido en moldes rectangulares para budín inglés los cuales pueden ser de papel o de metal. Posteriormente hornear a 180°C por lapso de 30' aproximadamente.

Relleno

- Disponer de una manga con boquilla lisa y dentro colocar el relleno cremoso **Cremfil Silk Limón**. Luego 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

- Mediante una varilla metálica realizar una incisión en el interior de cada budín y con la ayuda de la manga aplicar el relleno **Cremfil Silk Limón**.
- Posteriormente aplicar el glasé en la superficie de cada budín. Finalizar con rodajas limón caramelizadas y pequeñas cookies navideñas realizadas con **Tegral Sablé**.

Rendimiento: 6 unidades de 470 g c/u aproximadamente.

MUFFINS NAVIDEÑOS

SIN AZÚCAR
AGREGADA
CON FRUTOS ROJOS



INGREDIENTES

Muffins

Tegral Satin Cake Sin Azúcar	1000 g
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g

Armado y Decoración

Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	200 g
--	--------------

PREPARACIÓN

Muffins

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir el **Tegral Satin Cake Sin Azúcar** y mediante una paleta mezclar hasta homogeneizar el batido. Colocar dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente.

Armado y Decoración

- Disponer de moldes los cuales pueden ser de papel, aluminio o de metal. Dentro de cada molde colocar 80 g de la mezcla para budín **Tegral Satin Cake Sin Azúcar**. Luego aplicar **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar** en la superficie de cada muffin. Hornear a +/- 170°C por lapso de +/- 20 minutos.

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



Rendimiento: 22 unidades de 90 g c/u aproximadamente.

SAVARÍN NAVIDEÑO MARMOLADO



INGREDIENTES

Budín de naranja

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Huevo	350 g
Jugo de Naranja	250 g
Aceite	200 g
Ralladura de Naranja	20 g

Budín de chocolate

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

Armado y Decoración

Rodajas de Naranja Caramelizadas	c/n
Decorcrem Semiamargo	900 g
Sprinkles	c/n

Añadir azúcar sobre el batido antes de hornear, esta acción genera una caramelización que beneficia el aspecto y la base del savarín.



PREPARACIÓN

Budín de naranja

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, jugo de naranja, aceite y la ralladura. Posteriormente añadir el **Tegral Satin Cream Cake** y mediante una paleta mezclar hasta homogeneizar el batido. Colocar dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente.

Budín de chocolate

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mediante una paleta mezclar a hasta obtener homogeneidad en el batido. Colocar dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente.

Armado y Decoración

- Disponer de dos mangas, en la primera colocar el batido de budín de naranja y en la segunda colocar el budín de chocolate. Intercalar los sabores, depositando ambos batidos en moldes de metal para savarín previamente rociados con **Spraylix**.
- Llenar cada molde cubriendo entre un 70 a 75% de su altura.
- Luego añadir azúcar sobre el batido y hornear a 160°C por lapso de +/- 30 minutos. Post cocción decorar con **Carat Decorcrem Semiamargo**, rodajas de naranjas caramelizadas y sprinkles navideños.

Rendimiento: 7 unidades de 670 g c/u aproximadamente.

BUDÍN NAVIDEÑO



INGREDIENTES

Budín navideño

Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g
Esencia de Vainilla	10 g
Canela	1 pz
Cardamomo	1 pz
Nuez Moscada	1 pz
Frutos Secos	200 g
Frutas glaseadas	200 g

Glaseado

Ovablanca	300 g
Agua	80 g
Ron	15 g

Armado y Decoración

Frutos Secos	150 g
Frutas Glaseadas	150 g
Harmony Cold	50 g

PREPARACIÓN

Budín navideño

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua, aceite y esencia de vainilla y las especias.
- Posteriormente añadir el **Tegral Satin Cream Cake** y mediante una paleta mezclar hasta homogeneizar el batido. Incorporar las frutas secas y glaseadas.
- Dividir la preparación en moldes de budín.
- Hornear a 180°C por 25/30 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.

Armado y 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

Batido de budín

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

PREPARACIÓN

Muffins

- 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.



Puratos del Uruguay S.A

Camino Corrales 2863 | Montevideo | Uruguay

Tel: 0800-7500 | E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.com.uy

Síganos en:

