



RECETARIO

Magia

que se comparte



LA MAGIA ESTÁ EN LOS INGREDIENTES

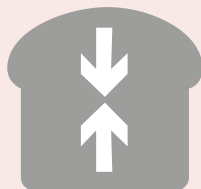
En **Puratos** llevamos más de 100 años desarrollando productos con la mejor tecnología en el rubro. **Nuestras soluciones poseen la tecnología más avanzada del mercado de panettone.**

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

PAN DULCE CLÁSICO



INGREDIENTES

MASA

Tegral Panettone	2000 g
Levadura Okedo Brown Deshidratada	60 g
Agua	690 g
Huevos	240 g
Margarina	300 g
Esencia de vainilla	3 g
Esencia de almendras	3 g
Fruta escurrida	1000 g

SOLUCIÓN DE BRILLO	g	% sobre Sunset Glaze
Sunset Glaze	60	100 %
Agua	12	20 %

DECORACIÓN

Harmony Sublimo	100 g
------------------------	-------



PREPARACIÓN

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 540 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** en caliente.

RENDIMIENTO

- 8 un. de 550 g c/u aproximadamente.



¡Reimaginá tu **PAN DULCE!**

¿Quién dijo que el pan dulce solo se disfruta en su forma clásica?

Esta Navidad, animate a jugar con los moldes y descubrí nuevas maneras de presentar este infaltable de las fiestas.

PAN DULCE DE MOLDE

Vas a poder cortarlo en rebanadas perfectas. ¡Sugerile a tus clientes que son ideales para preparar **tostados de pan dulce** o **deliciosas tostadas francesas de pan dulce**!

Animate a probar la receta del **PAN DULCE CLÁSICO** (página anterior) en este **formato distinto**.

PAN DULCES

Dale un **GIRO CREATIVO** a tu propuesta tradicional y **anímate** a incorporar al menos una opción innovadora que sorprenda a tus clientes!

**PINK
PANETTONE**
Página 6



**CHOCOTONE
CON DAMASCOS**
Página 8



**PANETTONE
LIMONETTO**
Página 7



PANETTONE PINK



INGREDIENTES

MASA

Tegral Panettone	2000 g
Levadura Okedo Brown Deshidratada	60 g
Agua	790 g
Huevo	240 g
Margarina	300 g
Remolacha en polvo	4 g
Arándanos congelados	300 g
Arándanos deshidratados	300 g
Carat Coverlux Blanco	600 g

SOLUCIÓN DE BRILLO	g	% sobre Sunset Glaze
Sunset Glaze	75	100 %
Agua	15	20 %

*Por unidad estimamos 9 g de solución de brillo.

RELLENO

Relleno de Frambuesa Sin Azúcar	500 g
--	-------

GLASÉ

Ovablanca	250 g
Agua	50 g
Jugo de limón	5 g

DECORACIÓN

Arándanos deshidratados	150 g
-------------------------	-------



PREPARACIÓN

MASA

- Colocar todos los ingredientes de la masa (excepto la margarina, el **Carat Coverlux Blanco** y los arándanos) 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 red de gluten elástica.
- Agregar los arándanos y el **Carat Coverlux Blanco**, 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.

RELLENO Y DECORACIÓN

- Colocar el **Relleno de Frambuesa Sin Azúcar** en una manga con pico fino, y hacer pequeñas inyecciones de relleno desde la superficie del pan dulce.
- Para el glase colocar todos los ingredientes dentro de un bowl y batir enérgicamente con batidor de mano hasta obtener homogeneidad en el glase.
- Decorar cada pan dulce con el glase y los arándanos deshidratados.

RENDIMIENTO

- 10 un. de 510 g c/u aproximadamente.



PANETTONE LIMONETTO



INGREDIENTES

MASA

Tegral Panettone	2000 g
Huevo	240 g
Levadura Okedo Brown Deshidratada	60 g
Agua	790 g
Margarina	300 g
Esencia de limón	5 g
Ralladura de limón	20 g
Cascaritas de limón	600 g
Carat Coverlux Blanco	600 g

SOLUCIÓN DE BRILLO	g	% sobre Sunset Glaze
Sunset Glaze	75	100 %
Agua	15	20 %

*Por unidad estimamos 9 g de solución de brillo.

GLASÉ

Ovablanca	250 g
Agua	50 g
Jugo de limón	5 g

DECORACIÓN

Rodajas de limón secas	100 g
------------------------	-------



PREPARACIÓN

MASA

- Colocar todos los ingredientes de la masa (excepto la margarina, el **Carat Coverlux Blanco** y las cascaritas de limón) 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 red de gluten elástica.
- Agregar las cascaritas de limón y el **Carat Coverlux Blanco**, 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.

DECORACIÓN

- Para el glaseado colocar todos los ingredientes dentro de un bowl y batir energicamente con batidor de mano hasta obtener homogeneidad en el glaseado.
- Decorar cada pan dulce con el glaseado y las rodajas de limón secas.

RENDIMIENTO

- 10 un. de 455 g c/u aproximadamente.

PURATIP *

- Una opción interesante es reemplazar parcialmente las cascaritas de limón por damascos secos, cuya dulzura y acidez complementa muy bien esta combinación de sabores.



CHOCOTTONE CON DAMASCOS



INGREDIENTES

MASA

Tegral Panettone	2000 g
Levadura Okedo Brown Deshidratada	80 g
Agua	760 g
Huevo	240 g
Carat Decorcrem Semiamargo	350 g
Esencia de vainilla	20 g
Esencia de Pan Dulce	20 g
Belcochips Semiamargo	600 g
Damascos secos	450 g

SOLUCIÓN DE BRILLO	g	% sobre Sunset Glaze
Sunset Glaze	70	100 %
Agua	14	20 %

DECORACIÓN

Belcolade Selection Semiamargo (55%)	1800 g
Damascos secos	450 g



PREPARACIÓN

MASA

- Colocar en la amasadora los huevos, el agua, las esencias **Tegral Panettone** y **Levadura Okedo Brown Deshidratada**. 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 los damascos secos 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 20% con agua.
- Hornear a +/- 170°C durante 30 minutos aproximadamente.

DECORACIÓN

- Fundir **Belcolade Selection Semiamargo (55%)**.
- Bañar cada Chocottone sobre una rejilla.
- Finalizar con damascos secos y ramas de **Belcolade Selection Semiamargo (55%)**.

RENDIMIENTO

- 9 un. de 750 g c/u aproximadamente.



MÁS ALLÁ del pan dulce

Los **laminados** están en auge y también llegaron para transformar la Navidad.

Esta técnica, no solo aporta textura y sabor, sino que también permite crear presentaciones visuales impactantes.



¡Ideales para vender como
un presente de fin de año!

PINITOS LAMINADOS



INGREDIENTES

MASA

Harina 000	300 g
Harina 0000	700 g
Agua	450 g
Sal	20 g
Levadura Okedo Brown Deshidratada	16 g
Azúcar	100 g
Margarina	50 g
S500 Factura	7 g

EMPASTE

Mimetic 32	500 g
-------------------	-------

SOLUCIÓN DE BRILLO	g	% sobre Sunset Glaze
Sunset Glaze	70	100 %
Agua	21	30 %

*Por unidad estimamos 9 g de solución de brillo.

OPCIÓN PISTACHO

Pistacho picado	62 g
-----------------	------

RELLENO DE PISTACHO

Cremfil Vainilla	450 g
Summun Pistacho	50 g

OPCIÓN MANÍ

Maní picado	62 g
Carat Supercrem Maní	500 g

BRILLO

Harmony Sublimo	260 g
------------------------	-------



PREPARACIÓN

MASA

- Amasar todos los ingredientes junto en amasadora por 3 minutos en lenta y luego 7 minutos en rápida
- Estirar la masa en forma rectangular y colocar una plancha de **Mimetic 32** encima; cerrar formando un sobre.
- Laminar en laminadora o sobadora con 1 vuelta simple y 1 vuelta doble, dando 30 minutos de reposo entre vuelta y vuelta.
- Estirar hasta lograr un espesor de 3,5 mm.
- Cortar en rectángulos de 15 cm por 4 cm.
- Enrollar y disponer en un molde de papel de pan dulce de 250 g y llevar a fermentar.
- Pintar la superficie con solución de brillo, hecha con **Sunset Glaze** diluido al 30 % con agua.
- Hornear a 200°C por 18 minutos.

RELLENO

- Para el relleno de pistacho mezclar el **Cremfil Vainilla** con el **Summun Pistacho** y colocar en una manga con boquilla fina y lisa.
- El relleno **Supercrem Maní** está pronto para usar, simplemente hay que colocarlo en una manga con boquilla fina y lisa.
- Rellenar los pinitos a gusto. Sugerimos hacer pequeñas incisiones en la base de cada pinito y rellenar desde abajo.

TERMINACIÓN FINAL

- Aplicar **Harmony Sublimo** sobre cada pinito con la ayuda de un pincel.
- Finalizar con hilos o copos del relleno deseado más grana de maní o pistachos.

RENDIMIENTO

- 31 un. de 88 g c/u aproximadamente.



ROSCA LAMINADA



INGREDIENTES

MASA

Harina 000	300 g
Harina 0000	700 g
Agua	450 g
Sal	20 g
Levadura Okedo Brown Deshidratada	16 g
Azúcar	100 g
Margarina	50 g
\$500 Factura	7 g

EMPASTE

Mimetic 32	500 g
-------------------	-------

SOLUCIÓN DE BRILLO	g	% sobre Sunset Glaze
Sunset Glaze	50	100 %
Agua	15	30 %

*Por unidad estimamos 9 g de solución de brillo.



PREPARACIÓN

MASA

- Amasar todos los ingredientes del amasijo en amasadora por 3 minutos en lenta y luego 7 minutos en rápida
- Estirar la masa en forma rectangular y formar un sobre colocando la **Mimetic 32** adentro.
- Laminar en laminadora o sobadora con 1 vuelta simple y 1 vuelta doble, dando 30 minutos de reposo entre vuelta y vuelta.
- Estirar hasta lograr un espesor de 2 cm.

TÉCNICA DE LAMINADO EXPUESTO

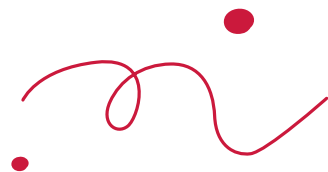
- Con ayuda de una regla, cortar tiras de 0,5 cm desde uno de los extremos del rectángulo de masa.
- Colocar cuidadosamente las tiras sobre el extremo opuesto, de manera que el laminado quede expuesto y visible
- Una vez cubierta toda la superficie de la masa, cortar rectángulos de 10 x 6 cm, con un peso aproximado de 45 g cada uno.
- Doblar cada rectángulo al medio y disponer 8 unidades en un molde de papel para rosca, formando una especie de flor.

FERMENTACIÓN Y HORNEADO

- Llevar a fermentar.
- Una vez finalizada la fermentación, pintar la superficie con solución de brillo, hecha con **Sunset Glaze** diluido al 30 % con agua.
- Hornear a 200°C por 18 minutos.

Continúa el al página siguiente.

ROSCA LAMINADA



DECORACIÓN

Cremy 4x4	400 g
Leche	1000 g
Cerezas	100 g
Higos en almíbar	100 g
Azúcar grana	100 g
Harmony Sublimo	60 g

DECORACIÓN

- Para la crema pastelera mezclar la leche con **Cremy 4x4** y batir en batidora en velocidad rápida hasta que espese. Dejar reposar 5 minutos.
- Colocar la crema pastelera en manga y decorar las roscas.
- Decorar con cerezas e higos en almíbar
- Pintar con **Harmony Sublimo** con la ayuda de un pincel.
- Finalizar con azúcar grana.

RENDIMIENTO

- 6 un. de 620 g c/u aproximadamente.



ROSCA TRENZADA DE CHOCOLATE Y NARANJA



INGREDIENTES

MASA DE CHOCOLATE

Tegral Panettone	1000 g
Carat Decorcrem Semiamargo	180 g
Agua	330 g
Huevos	120 g
Levadura Okedo Brown Deshidratada	40 g

MASA DE NARANJA

Tegral Panettone	1000 g
Margarina	150 g
Jugo de naranja	350 g
Huevos	120 g
Levadura Okedo Brown Deshidratada	35 g
Ralladura de naranja	20 g

DECORACIÓN

Sunset Glaze	120 g
Chips de naranja	24 u
Carat Decorcrem Semiamargo	360 g



PREPARACIÓN

MASA DE CHOCOLATE

- Para la masa de chocolate, colocar en la amasadora los huevos, el agua, **Tegral Panettone** y **Levadura Okedo Brown Deshidratada**. Amasar aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 3 minutos en rápida.
- Agregar **Carat Decorcrem Semiamargo** y seguir amasando aproximadamente 3 minutos más en velocidad rápida, hasta lograr una correcta red de gluten.
- Cortar porciones de 90 g estirar y formar cabos. Reservar en frío.

MASA DE NARANJA

- Para la masa de naranja, colocar en la amasadora los huevos, el jugo y ralladura de naranja, **Tegral Panettone** y **Levadura Okedo Brown Deshidratada**. Amasar aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 3 minutos en rápida.
- Agregar la margarina y seguir amasando aproximadamente 3 minutos más en velocidad rápida, hasta lograr una correcta red de gluten.
- Cortar porciones de 90 g estirar y formar cabos. Reservar en frío.
- Formar la trenza con tres cabos de masa de chocolate y tres cabos de masa de naranja, darle forma de rosca. Colocar en el centro una cintura metálica rociada con desmoldante **Spraylix**.
- Fermentar hasta que duplique su volumen.

DECORACIÓN

- Rociar las piezas con **Sunset Glaze** diluido al 10% con agua.
- Hornear a +/- 170° C durante 30 minutos aproximadamente.
- Una vez frías, decorar con **Carat Decorcrem Semiamargo** y chips de naranja.

RENDIMIENTO

- 6 un. de 600 g c/u aproximadamente.



BOX MINI BUDINES

Una propuesta ideal para que tus clientes prueben un poco de todo o usen para regalar!

Porque la pastelería, además de deliciosa, siempre es un buen presente para agasajar en las fiestas!

MARMOLADO DE NARANJA Y CACAO

Un clásico que
nunca falla

BUDÍN CHOCOMANÍ

Una combinación
irresistible

DE ARÁNDANOS Y MOUSSE SEMIAMARGA DE FRAMBUESA

El favorito
de muchos

BUDIN MARMOLADO DE NARANJA Y CACAO



INGREDIENTES

BASE

Tegral Allegro	1000 g
Manteca	500 g
Huevo	500 g
Cacao en polvo	50 g
Ralladura de naranja	20 g

RELLENO

Chantypak	250 g
Carat Coverlux Blanco	300 g
Classic Naranja	50 g

BAÑO

Carat Decorcrem Semiamargo	500 g
Naranjas confitadas	100 g



PREPARACIÓN

BASE

- Suavizar manteca batiendo con lira, incorporar los huevos y **Tegral Allegro**. Perfumar con ralladura de naranja y batir durante 4 minutos a velocidad media hasta obtener una preparación homogénea.
- Separar un tercio de la preparación e incorporarle el cacao.
- Rellenar moldes para mini budines, completando un total de 130 g de batidos (ir alternando la base de naranja con la de cacao para obtener el efecto marmolado deseado).
- Hornear a 160°C por 25 minutos aproximadamente.

DECORACIÓN

- Colocar la crema **Chantypak** en una olla y llevar a hervor.
- Volcar la crema sobre el chocolate **Carat Coverlux Blanco** y dejar reposar por unos minutos.
- Agregar **Classic Naranja** a la mezcla anterior ayudándonos con un mixer para lograr una textura homogénea.
- Dejar que la ganache baje de temperatura y luego colocarla en una manga.
- Cubrir la superficie de cada mini budín de manera uniforme.
- Fundir **Carat Decorcrem Semiamargo** y bañar cada budín sobre una rejilla.
- Finalizar a gusto con naranjas confitadas.

RENDIMIENTO

- 16 un. de 200 g c/u aproximadamente.



BUDIN DE ARÁNDANOS Y MOUSSE SEMIAMARGA DE FRAMBUESA



INGREDIENTES

BASE

Tegral Allegro	1000 g
Manteca	500 g
Huevo	500 g
Arándanos congelados	500 g

RELLENO

Belcolade Selection Noir 55%	350 g
Chantypak	250 g
Manteca	25 g
Classic Frambuesa	30 g

BAÑO

Carat Decorcrem Blanco	500 g
Arándanos deshidratados	20 g



PREPARACIÓN

BASE

- Suavizar la manteca batiendo con lira, incorporar los huevos y **Tegral Allegro**.
- Agregar los arándanos y batir durante 4 minutos a velocidad media hasta obtener una preparación homogénea.
- Colocar 130 g de la preparación en moldes de mini budines.
- Hornear a 160°C por 25 minutos aproximadamente.

DECORACIÓN

- Hervir la crema **Chantypak** y volcar sobre el chocolate **Belcolade Selection Noir (55%)**. Reservar.
- Bajar la temperatura a 35°C y agregar la manteca. Mixear hasta obtener una emulsión homogénea.
- Agregar el **Classic Frambuesa** y seguir mezclando con mixer hasta lograr una textura brillante y sedosa.
- Dejar enfriar hasta que tome cuerpo y colocar en una manga.
- Cubrir la superficie de cada mini budín de manera uniforme.
- Fundir **Carat Decorcrem Blanco** y bañar cada budín sobre una rejilla.
- Finalizar a gusto con arándanos o frambuesas deshidratadas.

RENDIMIENTO

- 19 un. de 190 g c/u aproximadamente.



BUDIN CHOCOMANÍ



INGREDIENTES

BASE

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000 g
Aceite	200 g
Agua	250 g
Huevo	350 g
Maní picado	400 g

RELLENO

Carat Supercrem Maní	500 g
Maní picado	300 g

BAÑO

Carat Coverlux Leche	800 g
-----------------------------	-------



PREPARACIÓN

BASE

- Colocar el **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y todos los líquidos en una batidora y con ayuda de una paleta mezclar a velocidad media por 2 minutos.
- Incorporar el maní troceado y batir a velocidad lenta hasta lograr una buena distribución.
- Colocar 110 g de la preparación en moldes de papel de mini budines.
- Hornear a 160°C por 25 minutos o hasta introducir un palillo y que salga seco.

DECORACIÓN

- Aguardar hasta que los budines se enfríen
- Colocar **Carat Supercrem Maní** en una manga y cubrir la superficie de cada mini budín de manera uniforme.
- Colocar maní picado encima de la capa de **Carat Supercrem Maní**.
- Fundir **Carat Coverlux Leche** y bañar cada budín sobre una rejilla.

RENDIMIENTO

- 17 un. de 225 g c/u aproximadamente.



PANADERÍA para las Fiestas

Vas a encontrar ideas de panes pensados para acompañar las clásicas juntadas de fin de año, esas cenas ligeras, frescas y sobre todo, fáciles de preparar.



FOCACCIA MEDITERRÁNEA



INGREDIENTES

MASA

Harina de trigo 000	1000 g
Puré de tomate	720 g
Sal	20 g
O-tentic Origin	40 g
Pesto	100 g
Sal entrefina	20 g



PREPARACIÓN

MASA

- Colocar la harina, la sal, **O-tentic** y tres cuartas partes del total del puré de tomate.
- Amasar 4 minutos a velocidad lenta y 12 minutos en rápida.
- Al comienzo del amasado rápido ir incorporando lentamente el resto del pure de tomate.
- Una vez formada la red de gluten incorporar la mitad del pesto a la masa. Amasar hasta integrar.
- Colocar porciones de masa de 260 g en moldes, formar plegando la masa en tres y dejar relajar 10 minutos.
- Estirar con las manos hasta llegar a la totalidad del molde.
- Fermentar por 90 minutos a 32°C con humedad relativa del 85%.
- Antes de hornear marcar la masa con los nudillos, cubrir con el resto del pesto y la sal entrefina.
- Hornear a 200°C por 20 minutos aproximadamente.

RENDIMIENTO

- 7 un. de 240 g c/u aproximadamente.



PEBETITOS DE SALVADO



INGREDIENTES

MASA

Harina de trigo 000	1000 g
Easy Salvado	1000 g
Agua	1100 g
Levadura Okedo Brown Deshidratada	30 g

SOLUCIÓN DE BRILLO	g	% sobre Sunset Glaze
Sunset Glaze	150	100 %
Agua	45	30 %

*Por unidad estimamos 2 g de solución de brillo.



PREPARACIÓN

MASA

- Amasar 4 minutos en velocidad lenta y 6 minutos en velocidad rápida, hasta conseguir buen desarrollo de la red de gluten.
- Dejar descansar 15 minutos en bloque.
- Cortar porciones de 30 g y ballar.
- Estibar en placas engrasadas con una separación de 1,5 cm entre si.
- Llevar a fermentadora por 90 minutos a 30°C con 80% de HR.
- Rociar con solución de **Sunset Glaze** diluida al 30% con agua.
- Hornear a 200°C por 10 minutos sin vapor.

RENDIMIENTO

- 94 un. de 30 g c/u aproximadamente.



BUNS TIPO BRIOCHE



INGREDIENTES

MASA

Tegral Panettone	1000 g
Aceite	100 g
Agua	350 g
Levadura Okedo Brown Deshidratada	100 g
Huevos	35 g

DECORACIÓN

Sunset Glaze	40 g
Semillas de amapolas	50 g



PREPARACIÓN

MASA

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora. Amasar 4 minutos en velocidad lenta y 6 minutos en velocidad rápida.
- 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 15 minutos sobre la mesada tapado con film.
- Cortar piezas de 90 g y estirar y formar cabos, trenzar sobre si mismos. Estibar en molde para hamburguesa.
- Llevar a fermentar por 120 minutos a 30°C con 80% de humedad.
- Una vez fermentada, rociar con baño de **Sunset Glaze** y decorar con semillas de amapola.
- Ingresar al horno con una temperatura inicial de 210°C con el tiraje cerrado y cocinar por 9 minutos aproximadamente.
- Retirar del horno y desmoldar sobre rejillas para evitar condensación.
- Enfriar hasta que la temperatura del centro del pan esté a 34°C.
- Rociar la superficie con conservante y luego envasar.

RENDIMIENTO

- 17 un. de 90 g c/u aproximadamente.

PURATIP *

- Conservante: Disolver 10 g de sorbato de potasio en 40 g de agua. Agregar la solución a 950 g de alcohol y colocarlo en un rociador.



TRENZA DE QUESO AZUL Y NUECES



INGREDIENTES

MASA

Tegral Panettone	1000 g
Manteca	150 g
Agua	340 g
Huevos	120 g
Levadura Okedo Brown Deshidratada	35 g
Queso azul	300 g
Nueces	100 g

DECORACIÓN

Sunset Glaze	80 g
Queso azul	480 g
Crema de leche	80 g
Nueces	100 g



PREPARACIÓN

MASA

- Colocar en la amasadora los huevos, el agua, **Tegral Panettone** y **Levadura Okedo Brown Deshidratada**. Amasar aproximadamente 5 minutos a velocidad lenta y 3 minutos en rápida.
- Agregar la manteca y seguir amasando aproximadamente 3 minutos más en velocidad rápida, hasta lograr una correcta red de gluten.
- Incorporar el queso azul y las nueces troceadas e integrarlos con amasado lento.
- Dejar descansar 10 minutos en torno cubierta con plástico.
- Cortar porciones de 100 g. Estirar y formar cabos de 25 cm de largo. Armar grupos de cinco cabos y trenzar.
- Fermentar hasta que duplique su volumen.

DECORACIÓN

- Para la crema de queso azul batir el queso azul con la crema de leche hasta que quede untuosa. Colocar en manga y reservar en frío hasta el momento de usar.
- Rociar las piezas con **Sunset Glaze** diluido al 10% con agua
- Hornear a +/- 170°C durante 30 minutos aproximadamente.
- Una vez frías, decorar con crema de queso azul y nueces.

RENDIMIENTO

- 4 un. de 670 g c/u aproximadamente.





Seguinos en:



Puratos del Uruguay S.A.

Ruta 8, Brigadier Juan Antonio Lavalleja 10451 (Costa Logística) | Montevideo, Uruguay
Teléfono: 0800-7500 | E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.com.uy