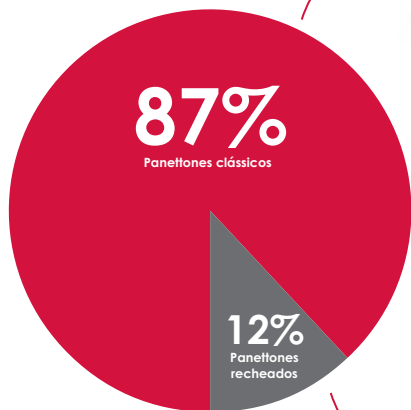


Receituário de Natal 2024



*O panettone tradicional,
o preferido dos
consumidores.*



Os panettones tradicionais, com suas frutas cristalizadas e gotas de chocolate, continuam sendo o queridinho dos brasileiros! Representando 87% do volume de vendas, ele domina as mesas durante a época natalina.



47%

**Panettone
com frutas**



39%

**Panettone
com gotas**



37%

**Panettone
trufado**



21%

**Panettone
trufado**



TECNOLOGIA
PATENTEADA

Soft'n

A tecnologia entrega:



Umidade



Resiliência



Maciez



Mordida Curta

Este ano queremos trazer a magia do Natal para dentro do seu estabelecimento.

Por meio de você, nosso querido cliente, conseguimos chegar à mesa do consumidor brasileiro, levando um produto que é mais do que um simples alimento, é um símbolo do Natal, um pedaço de alegria que se faz presente nos lares brasileiros: o Panettone.

Este receituário é o resultado de muita dedicação e esforço de uma equipe técnica apaixonada pelo que faz, que busca incansavelmente trazer novidades e tendências de consumo para serem aplicadas em nossos produtos de diversas formas.

Fazer Panettone está no nosso DNA. Seja com frutas, gotas de chocolate, recheios ou coberturas, temos uma infinidade de soluções para você levar o melhor para o seu cliente. Somos incansáveis e estamos sempre em busca de tecnologias que sejam adequadas, inovadoras e que agreguem valor para o seu negócio.

Obrigado pela parceria ao longo do ano e por permitir que nossas soluções estejam cada vez mais presentes na mesa do consumidor. Agradecemos de coração por fazer parte desta jornada conosco.

Chef Johannes Roos





Sumário

Receitas bases dos panettones Puratos	7
Panettone Indiano	15
Panettone Trufa Branca	17
Panettone Floresta Negra	19
Família de Sabores	21
Bolinhas de Neve	23
Rosca Natalina	25
Panettone Churros	27
Panettone Angelical com Dulce de Leche	29
Panettone Biscoito	31
Panettone Gourmet Salgado	33



Receita Base

Deluxe Panettone com Gemas

1ª Etapa - Esponja

Farinha de trigo	7,5 kg
Água	4,5 L
Fermento biológico fresco	1,5 kg

2ª Etapa - Reforço

Deluxe Panettone Gemas	10 kg
Farinha de trigo	17,5 kg
Água	8,5 L
Frutas cristalizadas	10 kg
Uvas passas	7,5 kg
ou Gotas de chocolate	10 kg

Porções por embalagem: 6 porções
Porções: 80 g (1 fatia)

Panettone com frutas cristalizadas e uvas passas

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	328	262	13
Carboidratos totais (g)	56	45	15
Açúcares totais (g)	30	24	
Açúcares adicionados (g)	8	6	12
Proteínas (g)	8,3	6,7	13
Gordura totais (g)	8,9	7,1	11
Gorduras saturadas (g)	3	2,4	12
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	5,8	4,6	19
Sódio (mg)	201	161	8

Panettone com gotas de chocolate

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	417	333	17
Carboidratos totais (g)	60	48	16
Açúcares totais (g)	18	15	
Açúcares adicionados (g)	18	15	30
Proteínas (g)	11	8,6	17
Gordura totais (g)	16	13	20
Gorduras saturadas (g)	7,2	5,8	29
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	7,2	5,8	23
Sódio (mg)	226	181	9

*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira e adicionar a água. Misturar em velocidade lenta até que a mistura incorpore a água. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com um plástico e fermentar por até 60 minutos.

2ª Etapa - Reforço

Misturar somente o Deluxe Panettone Gemas na masseira em velocidade rápida até dissolver o bloco de pasta. Adicionar os demais ingredientes e a esponja e bater em velocidade lenta até que se forme massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica (desgrudando totalmente das paredes da masseira). A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Adicionar as frutas cristalizadas e uvas passas (previamente lavadas e escorridas) e misturar em velocidade lenta até serem incorporadas pela massa. Dividir e pesar no tamanho desejado (550 g de massa para panettones de 500 g). Bolear e deixar a massa descansar por pelo menos 10 minutos, coberta com um plástico. Colocar nas formas apropriadas. Fermentar até a massa atingir a borda da forma ou até o tamanho desejado. Fazer um corte em X e fornear a 180°C por aproximadamente 45 minutos para panettones de 550 g.

Rendimento

Panettones com frutas cristalizadas e uvas passas: 133 unidades de 500g. Panettones de gotas de chocolate: 119 unidades de 500g.

Receita Base

Tegral Panettone Madre

1ª Etapa - Esponja

Farinha de trigo	2,7kg
Água	1,7L
Fermento biológico fresco	300g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Panettone Madre	10kg
Água gelada	3,7kg
Frutas cristalizadas	7,2kg
Uvas passas	3,6kg
ou Gotas de chocolate	7,2kg

Porções por embalagem: 6 porções
Porções: 80 g (1 fatia)

Panettone com frutas cristalizadas e uvas passas

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	350	280	14
Carboidratos totais (g)	71	57	19
Açúcares totais (g)	38	30	
Açúcares adicionados (g)	6	4	8
Proteínas (g)	5,5	4,4	9
Gordura totais (g)	5,6	4,5	7
Gorduras saturadas (g)	2,8	2,2	11
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,5	2	8
Sódio (mg)	115	92	5

Panettone com gotas de chocolate

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	419	335	17
Carboidratos totais (g)	61	49	16
Açúcares totais (g)	25	20	
Açúcares adicionados (g)	25	20	40
Proteínas (g)	7,9	6,3	13
Gordura totais (g)	16	7,5	12
Gorduras saturadas (g)	9,4	7,5	38
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3,2	2,5	10
Sódio (mg)	123	98	5


*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Esponja

Pesar e bater os ingredientes na masseira e misturar em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique parcialmente desenvolvida. Cobrir com plástico e fermentar por 40 minutos ou até dobrar de tamanho.

2ª Etapa - Reforço

Adicionar os ingredientes e a esponja na masseira e misturar em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica. Adicionar gotas de chocolate ou frutas e misturar em velocidade lenta até serem incorporadas pela massa. Descanso de mesa por 1 hora. Dividir e pesar no tamanho desejado (550g de massa para panettones de 500g) Bolear e colocar nas formas apropriadas. Fermentar até a massa atingir a borda da forma ou até o tamanho desejado. Assar em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até o centro do produto atingir 94° C, para panettones de 550g.

 **Dica do Chef:** Para peças acima de 550g de massa recomendamos esfriar as peças de cabeça para baixo, penduradas por ganchos, para que os Panettones não colapsem e permaneçam perfeitos!

Rendimento

Panettones com frutas cristalizadas: 43 unidades de 500g.
Panettones de gotas de chocolate: 40 unidades de 500g.

Receita Base

Tegral Soft'r Panettone

1ª Etapa - Esponja

Farinha de trigo	5,5kg
Água temp. ambiente	3,3L
Fermento biológico fresco	1,2kg

2ª Etapa - Reforço

Tegral Soft'r Panettone	20kg
Água gelada	7,4kg
Frutas cristalizadas	7,2kg
Uvas passas	3,6kg
ou Gotas de chocolate	7,2kg

Porções por embalagem: 6 porções
Porções: 80 g (1 fatia)

Panettone com frutas cristalizadas e uvas passas

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	360	288	14
Carboidratos totais (g)	71	56	19
Açúcares totais (g)	30	24	
Açúcares adicionados (g)	9	7	14
Proteínas (g)	6,9	5,5	11
Gordura totais (g)	6	4,8	7
Gorduras saturadas (g)	2	1,6	8
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3	2,4	10
Sódio (mg)	178	142	7

Panettone com gotas de chocolate

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	402	321	16
Carboidratos totais (g)	64	52	17
Açúcares totais (g)	21	17	
Açúcares adicionados (g)	21	17	34
Proteínas (g)	8,5	6,8	14
Gordura totais (g)	12	10	15
Gorduras saturadas (g)	5,8	4,7	24
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3,5	2,8	11
Sódio (mg)	189	152	8

*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Esponja

Pesar e bater os ingredientes na masseira e misturar em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique parcialmente desenvolvida. Cobrir com plástico e fermentar por 40 minutos, ou até dobrar de tamanho.

2ª Etapa - Reforço

Adicionar o Tegral Soft'r Panettone, a água gelada e a esponja na masseira e misturar em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica. Adicionar as frutas e as uvas-passas ou as gotas de chocolate e misturar em velocidade lenta até serem incorporadas pela massa. Retirar a massa da masseira e deixar descansar por 10 minutos, coberta com plástico.

Dividir e pesar no tamanho desejado (550g de massa para panettones de 500g) e bolear na sequência. Colocar nas formas apropriadas. Fermentar até a massa atingir a borda da forma ou até o tamanho desejado.

Assar em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até o centro do produto atingir 94° C, para panettones de 550g.

Rendimento

Panettones com frutas cristalizadas: 87 unidades de 500g.
Panettones de gotas de chocolate: 81 unidades de 500g.

Receita Base

Easy Soft'r Panettone 50/50

1ª Etapa - Esponja

Farinha de trigo	6,3kg
Água	3,8kg
Fermento biológico fresco	1,4kg

2ª Etapa - Reforço

Farinha de trigo	10kg
Easy Soft'r Panettone 50/50	10kg
Água gelada	7kg
Gordura	2,7kg
Frutas cristalizadas	8,2kg
Uvas passas	4,1kg
ou Gotas de chocolate	8,2kg

Porções por embalagem: 6 porções
Porções: 80 g (1 fatia)

Panettone com frutas cristalizadas e uvas passas

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	371	296	15
Carboidratos totais (g)	68	54	18
Açúcares totais (g)	30	25	
Açúcares adicionados (g)	10	8	16
Proteínas (g)	8,7	7	14
Gordura totais (g)	8,4	6,7	10
Gorduras saturadas (g)	2,3	1,8	9
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	5,3	4,2	17
Sódio (mg)	194	156	8

Panettone com gotas de chocolate

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	414	331	17
Carboidratos totais (g)	62	49	16
Açúcares totais (g)	23	18	
Açúcares adicionados (g)	22	18	36
Proteínas (g)	10	8,4	17
Gordura totais (g)	15	12	18
Gorduras saturadas (g)	6,2	4,9	25
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	6	4,8	19
Sódio (mg)	208	166	8

*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Esponja

Pesar e bater os ingredientes na masseira e misturar em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique parcialmente desenvolvida. Cobrir com plástico e fermentar até dobrar de tamanho.

2ª Etapa - Reforço

Adicionar o Easy Soft'r Panettone 50/50 e a gordura na masseira e misturar em velocidade lenta até que a gordura esteja dispersa no pó. Adicionar o restante dos ingredientes e a esponja na masseira e misturar em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea.

Bater em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica. Adicionar frutas cristalizadas e uvas passas ou gotas de chocolate e misturar em velocidade lenta até serem incorporadas pela massa.

Dividir e pesar no tamanho desejado (550g de massa para panettones de 500g). Bolear e deixar a massa descansar por pelo menos 10 minutos, coberta com um plástico.

Colocar nas formas apropriadas.

Fermentar até a massa atingir a borda da forma ou até o tamanho desejado. Assar em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 40 minutos para panettones de 550g.

Rendimento

95 Panettones com frutas cristalizadas de 500g.

Tegral Panettone Artigianale



1ª Etapa - Impasto

Tegral Panettone Artigianale	5,5 kg
Água	1,8 L
Manteiga sem sal	1,3 kg
Gemas	740 g
Fermento biológico fresco	220 g

2ª Etapa - Massa Final

Tegral Panettone Artigianale	4,5 kg
Água	1,1 L
Manteiga	1,3 kg
Gemas	1,5 kg
Frutas cristalizadas	1,2 kg
Uvas passas	2,8 kg

Porções por embalagem: 6 porções
Porções: 80 g (1 fatia)

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	394	315	16
Carboidratos totais (g)	56	45	15
Açúcares totais (g)	20	16	
Açúcares adicionados (g)	7	5	10
Proteínas (g)	7,6	6,1	12
Gordura totais (g)	16	13	20
Gorduras saturadas (g)	6,6	5,2	26
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,4	1,1	4
Sódio (mg)	182	145	7

*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Impasto

Pesar, adicionar os ingredientes na masseira e misturar em velocidade lenta por 15 a 30 minutos, ou até iniciar o desenvolvimento da rede de glúten (ponto de véu parcialmente desenvolvido). Cobrir com um plástico e fermentar até dobrar de tamanho.

Processo direto: utilizar 220g de fermento e fermentar por aprox. 2 horas.

Processo indireto: utilizar 5g de fermento e fermentar por aprox.

14 horas, como a verdadeira receita tradicional Italiana.

2ª Etapa - Massa Final

Adicionar na masseira a segunda parte do Tegral Panettone Artigianale, o impasto, as gemas, a água e 700g da manteiga. Reserve 600g da manteiga para o final.

Misture em velocidade lenta de 15 a 30 minutos e depois na velocidade rápida até formar uma massa lisa e elástica. Adicione o restante da manteiga (600g) e bata até que ela seja totalmente incorporada, formando uma massa lisa e elástica.

Adicionar as frutas e uvas (gotas de chocolate, amêndoas, ou qualquer inclusão de sua preferência) e misturar em velocidade lenta até serem incorporadas pela massa.

Descansar a massa por aprox. 1 hora à temperatura ambiente.

Dividir e pesar no tamanho desejado (550g de massa para panettones de 500g) e deixar descansar por pelo menos 15 minutos coberta com um plástico.

Rebolear e colocar nas formas apropriadas. Fermentar até que a massa chegue à altura da borda da forma, ou até tamanho desejado. Processo direto: 2 a 3 horas (para 220g de fermento).

Processo indireto: 5 a 7 horas (para 5g de fermento), como a verdadeira receita tradicional Italiana.

Pincelar o Panettone com Sunset Glaze e fazer um corte em X.

Assar em forno turbo a 140°C ou forno lastro à 180°C por aproximadamente 40 minutos para peças de 550g de massa.

👨🍳 Dica do Chef: Para peças acima de 550g de massa recomendamos resfriar as peças de cabeça para baixo, penduradas por ganchos, para que os panettones não colapsem e permaneçam perfeitos!

Rendimento

40 panettones com frutas cristalizadas e de 500g.

1º Método

Tegral Panettone Plus	10kg
Água gelada	4L
Fermento biológico fresco	500g
Frutas cristalizadas	3kg
Uvas passas	1,5kg
ou Gotas de chocolate	3kg

2º Método

1ª Etapa - Esponja

Tegral Panettone Plus	5kg
Água gelada	2L
Fermento biológico fresco	500g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Panettone Plus	5kg
Água gelada	2L
Frutas cristalizadas	3kg
Uvas passas	1,5kg
ou Gotas de chocolate	3kg

Porções por embalagem: 6 porções
Porções: 80 g (1 fatia)

Panettone com frutas cristalizadas e uvas passas

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	358	286	14
Carboidratos totais (g)	64	51	17
Açúcares totais (g)	22	17	
Açúcares adicionados (g)	19	15	30
Proteínas (g)	7,7	6,2	12
Gordura totais (g)	8,2	6,6	10
Gorduras saturadas (g)	3,2	2,5	13
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3,6	2,9	12
Sódio (mg)	233	186	9

Panettone com gotas de chocolate

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	424	340	17
Carboidratos totais (g)	61	49	16
Açúcares totais (g)	22	17	
Açúcares adicionados (g)	22	17	34
Proteínas (g)	8	6,4	13
Gordura totais (g)	16	13	20
Gorduras saturadas (g)	7,4	5,9	30
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,6	1,3	5
Sódio (mg)	218	175	9

*Porcentual de valores diários pela porção.

Tegral Panettone Plus

1º Método: Receita com processo direto

Colocar todos os ingredientes da massa na masseira e pouco mais da metade da água, bater por 5 minutos em velocidade lenta, passar para segunda velocidade, adicionando o restante da água aos poucos e bater até formar ponto de véu.

Adicionar as frutas e uvas, misturar na primeira velocidade até serem incorporadas pela massa. Deixar a massa descansar em bloco por 30 minutos coberta com plástico. Dividir a massa com 550 g, bolear e colocar em formas de panettones.

Fermentar até a massa passar um pouco da altura da borda. Assar em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 180°C por cerca de 35 minutos.

Dica do Chef: Lavar as frutas cristalizadas para que o açúcar natural das frutas não atrapalhe o desenvolvimento do panettone. Embalar os panettones quando a temperatura interna chegar a 35°C.

Rendimento

40 panettones com frutas cristalizadas de 500g.

2º Método: Receita com esponja e reforço

Esponja: Pesar e bater os ingredientes na masseira e misturar em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea.

Bater em velocidade rápida até que a massa fique parcialmente desenvolvida. Cobrir com um plástico e fermentar até dobrar de tamanho.

Reforço: Adicionar os ingredientes e a esponja na masseira e misturar em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida e bater até que a massa fique lisa e elástica. Adicionar frutas e uvas (ou gotas de chocolate) e misturar em velocidade lenta até serem incorporadas pela massa. Dividir e pesar no tamanho desejado (550 g de massa para panettones de 500 g). Bolear e deixar a massa descansar por pelo menos 15 minutos, coberta com um plástico.

Rebolear e colocar nas formas apropriadas. Fermentar até a massa passar um pouco da altura da borda da forma ou até tamanho desejado. Assar em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 40 minutos para panettones de 550 g.

Rendimento

40 panettones com frutas cristalizadas de 500g.





Panettone Indiano



1ª Etapa - Esponja

Farinha de trigo	550 g
Água ambiente	330 g
Fermento biológico fresco	120 g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Soft'r Panettone	2 kg
Água gelada	630 g
Canela em pó	35 g

Recheio e Cobertura

Gourmet Dulce de Leche	1,05 kg
Açúcar	50 g
Canela em pó	10 g

Porções por embalagem: 7 porções
Porções: 80 g (1 fatia)

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	358	286	14
Carboidratos totais (g)	64	51	17
Açúcares totais (g)	22	17	
Açúcares adicionados (g)	19	15	30
Proteínas (g)	7,7	6,2	12
Gordura totais (g)	8,2	6,6	10
Gorduras saturadas (g)	3,2	2,5	13
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3,6	2,9	12
Sódio (mg)	233	186	9

*Percentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira e adicionar a água. Misturar em velocidade lenta até que a mistura incorpore a água. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com um plástico e fermentar por 60 minutos.

2ª Etapa - Reforço

Adicionar os ingredientes e a esponja em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica (desgrudando totalmente das paredes da masseira). A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Dividir e pesar a massa em peças de 400 g, bolear e descansar por 15 minutos. Bolear novamente, colocar em formas de panettone e deixar fermentar por aproximadamente 1 hora e 30 minutos. Assar em forno lastro a 180°C por 40 minutos.

Recheio e Cobertura

Colocar todos os ingredientes do creme bombom em uma panela e mexer continuamente em fogo baixo até formar um creme homogêneo. Deixar esfriar. Fazer 5 furos na superfície do panettone e com auxílio de uma manga descartável aplicar 30 g de creme bombom. Derreter o Carat +Sabor conforme as instruções da embalagem, cobrir a superfície do panettone e polvilhar canela em pó.

Rendimento

9 unidades de aproximadamente 540 g.





Panettone Trufa Branca

1ª Etapa - Esponja

Farinha especial	550 g
Água ambiente	330 g
Fermento biológico fresco	120 g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Soft'r Panettone	2 kg
Água gelada	660 g

Recheio

Carat Supercrem Branco	1,35 kg
------------------------	---------

Decoração

Chocolanté Branco	450 g
Carat +Sabor Branco	810 g

Porções por embalagem: 8 porções
Porções: 80 g (1 fatia)

	100g	80g	%VD*
Valor energético (kcal)	467	373	19
Carboidratos totais (g)	63	50	17
Açúcares totais (g)	31	25	
Açúcares adicionados (g)	29	23	46
Proteínas (g)	6,9	5,5	11
Gordura totais (g)	21	17	26
Gorduras saturadas (g)	11	9,1	46
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,9	1,5	6
Sódio (mg)	161	129	6

*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira e adicionar a água. Misturar em velocidade lenta, até que a mistura incorpore a água. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida, até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com plástico e fermentar até dobrar o volume.

2ª Etapa - Reforço

Adicionar a mistura, água e a esponja e bater em velocidade lenta, até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida, até que a massa fique lisa e elástica. A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Dividir a massa com 400 g cada, modelar e colocar em formas de panettone. Colocar em câmara fermentadora e fermentar por cerca de 90 minutos. Assar em forno lastro a 180°C, ou forno turbo a 150°C, por aproximadamente 35 minutos.

Recheio

Fazer 5 furos no panettone. Com auxílio de manga descartável e bico de confeitar, injetar 30 g de recheio Supercrem Branco em cada furo. Decoração Derreter o Carat +Sabor Branco, banhar a superfície do pão e finalizar a decoração com raspas de Chocolanté Branco.

👩 Dica do Chef

É possível colocar 720 g de gotas de chocolate na massa.

Rendimento

9 panettones de aproximadamente 630 g cada.







Panettone Floresta Negra



1ª Etapa - Esponja

Farinha de trigo	550 g
Água ambiente	330 g
Fermento biológico fresco	100 g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Soff'r Panettone Chocolate	2 kg
Água gelada	620 g
Cereja em conserva	360 g
Gotas de chocolate	360 g

Recheio e Cobertura

Chocolanté Meio Amargo	800 g
Chantypak	400 g
Rum	60 g
Carat +Sabor Meio Amargo	300 g

Porções por embalagem: 8 porções
Porções: 80 g (1 fatia)

	100g	80g	%VD*
Valor energético (kcal)	398	318	16
Carboidratos totais (g)	52	42	14
Açúcares totais (g)	23	19	
Açúcares adicionados (g)	23	18	36
Proteínas (g)	6,5	5,2	10
Gordura totais (g)	18	14	22
Gorduras saturadas (g)	11	8,7	44
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	4	3,2	13
Sódio (mg)	163	130	7

*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira e adicionar a água. Misturar em velocidade lenta até que a mistura incorpore a água. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com um plástico e fermentar por 60 minutos.

2ª Etapa - Reforço

Adicionar o Tegral Panettone e a água com a esponja em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida, até que a massa fique lisa e elástica (desgrudando totalmente das paredes da masseira). A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Adicionar as cerejas e as gotas e misturar até incorporar totalmente à massa. Dividir e pesar a massa em peças de 500 g, bolear e descansar por 15 minutos. Bolear novamente e colocar em formas de panettone, deixar fermentar por aproximadamente 1 hora e 30 minutos. Assar em forno lastro a 180°C por 40 minutos.

Recheio

Aquecer o Chantypak até o ponto de fervura, adicionar o Chocolanté Meio Amargo, o rum e misturar até incorporar totalmente. Deixar esfriar.

Cobertura

Derreter o Carat + Sabor e colocar metade sobre uma pedra de mármore, esperar secar e fazer raspas. Fazer 5 furos na superfície do panettone e com auxílio de uma manga descartável, aplicar 30 g da trufa de chocolate em cada furo. Cobrir com o Carat + Sabor e decorar com raspas.

Dica do Chef

É possível substituir Chantypak por Chantypak Pro no recheio.

Rendimento

8 unidades de aproximadamente 630g.





Panettone Angelical com Dulce de Leche



1ª Etapa - Esponja

Farinha de trigo	2,7 kg
Água ambiente	1,7 kg
Fermento biológico fresco	300 g

1ª Etapa - Esponja

Tegral Panettone Madre	10 kg
Água gelada	3,7 kg

Recheio e Cobertura

Gourmet Dulce de Leche	1,05 kg
Açúcar	50 g
Canela em pó	10 g

Porções por embalagem: 6 porções
Porções: 80 g (1 fatia)

	100g	80g	%VD*
Valor energético (kcal)	375	300	15
Carboidratos totais (g)	63	50	17
Açúcares totais (g)	11	10	
Açúcares adicionados (g)	10	8	16
Proteínas (g)	9	7,2	14
Gordura totais (g)	10	8	12
Gorduras saturadas (g)	5	4	20
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3,5	2,8	11
Sódio (mg)	193	155	8

*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Esponja

Misturar a farinha, a água e o fermento e bata por 5 minutos até que forme uma massa homogênea, reservar a massa e deixar descansar por 40 minutos ou até dobrar de volume.

2ª etapa - Reforço

Colocar na masseira a mistura de Panettone Madre e a água e bata ate formar uma massa homogênea, acrescentar a esponja e bata até dar o ponto de véu. Após atingir o ponto de véu, adicionar as uvas passas e as frutas cristalizadas na velocidade 1 até homogenizar.

Recheio

Com a massa na bancada divida em bolas de 550g, deixe descansar por 30 minutos na bancada. Após descansar, juntar as pontas e colocar na forma para fermentar. Na batedeira, coloque 1kg de Tegral Merengue e 750g de água, bata com o batedor globo até atingir o ponto de merengue, adicionar aos poucos a farinha de amêndoas com uma espátula ate atingir ponto semelhante do Macaron. Após fermentar, aplicar o Tegral Merengue na superfície do panettone com auxílio de uma manga de confeitar. Levar ao forno turbo a 160°C por 30 minutos ou em forno lastro a 200°C por 35 minutos.

Finalização

Após sair do forno, espere o panettone chegar a uma temperatura de 30°C interno, aplicar Dulce de Leite na superfície com auxílio de uma manga de confeitar.

Rendimento

19 unidades de aproximadamente 450 g.





**Mini Panetone com Recheio Gourmet
Chocolate Belga**

Porções por embalagem: 1 porção
Porções: 100 g (1 unidade)

	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	381	19
Carboidratos totais (g)	65	22
Açúcares totais (g)	22	
Açúcares adicionados (g)	20	40
Proteínas (g)	8,2	16
Gordura totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	5,1	26
Gordura trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	3,3	13
Sódio (mg)	193	10

*Percentual de valores diários pela porção.

Mini Panetone com Deli Brigadeiro

Porções por embalagem: 1 porção
Porções: 100 g (1 unidade)

	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	388	19
Carboidratos totais (g)	66	22
Açúcares totais (g)	24	
Açúcares adicionados (g)	22	44
Proteínas (g)	8,2	16
Gordura totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	5,2	26
Gordura trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	3,3	13
Sódio (mg)	206	10

*Percentual de valores diários pela porção.

**Mini Panetone com Recheio Gourmet
Dulce de Leche**

Porções por embalagem: 1 porção
Porções: 100 g (1 unidade)

	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	389	19
Carboidratos totais (g)	66	22
Açúcares totais (g)	22	
Açúcares adicionados (g)	21	42
Proteínas (g)	8,5	17
Gordura totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	5,2	26
Gordura trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	3	12
Sódio (mg)	211	11

*Percentual de valores diários pela porção.

**Mini Panetone com Recheio Gourmet
Chocolate com Avelã**

Porções por embalagem: 1 porção
Porções: 100 g (1 unidade)

	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	388	19
Carboidratos totais (g)	67	22
Açúcares totais (g)	23	
Açúcares adicionados (g)	22	44
Proteínas (g)	8,2	16
Gordura totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	5,1	26
Gordura trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	3,1	12
Sódio (mg)	195	10

*Percentual de valores diários pela porção.



Família de Sabores



1ª Etapa - Esponja

Farinha especial	138 g
Água ambiente	82 g
Fermento biológico fresco	30 g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Soft'r Panettone	500 g
Água gelada	158 g

Recheio

Gourmet Chocolate Belga	60 g
Deli Brigadeiro	60 g
Gourmet Dulce de Leche	60 g
Gourmet Chocolate com Avelã	60 g

Cobertura

Carat +Sabor ao Leite	180 g
Carat +Sabor Branco	60 g
Granulado	60 g
Confeitos	60 g

1ª Etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira e adicionar a água. Misturar em velocidade lenta, até que a mistura incorpore a água. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida, até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com plástico e fermentar até dobrar o volume.

2ª Etapa - Reforço

Adicionar a mistura, água e a esponja e bater em velocidade lenta, até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida, até que a massa fique lisa e elástica. A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Dividir a massa em peças de 70 g e deixar descansar por 15 minutos. Modelar e colocar em formas de mini panettone. Fermentar por aproximadamente 60 minutos e assar em forno lastro a 180°C, ou forno turbo a 150°C, por aproximadamente 20 minutos.

Montagem

Com auxílio de uma manga descartável, aplicar o recheio em 3 unidades de cada. Derreter o Carat +Sabor, aplicar sobre os mini panettones e decorar conforme a foto.

Dica do Chef

Descansar a massa em bloco antes de pesar.

Rendimento

12 unidades ou 3 kits.







Bolinhas de Neve



1ª Etapa - Esponja

Farinha de trigo	2,75 kg
Água ambiente	1,65 kg
Fermento biológico fresco	600 g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Soff'r Panettone	5 kg
Brioche de Paris	5 kg
Ovos gelados	500 g
Água gelada	5,7 kg
CPT Finesse	14 kg
Leite em pó	1,5 kg
Easy Açúcar Confeiteiro	500 g
Manteiga sem sal derretida	1 kg

Porções por embalagem: 1 porção
Porções: 25 g (1 fatia)

	100g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	393	98	5
Carboidratos totais (g)	76	19	6
Açúcares totais (g)	41	10	
Açúcares adicionados (g)	5	1	2
Proteínas (g)	5,4	1,4	3
Gordura totais (g)	7,6	1,9	3
Gorduras saturadas (g)	3,7	0,9	5
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,7	0	0
Sódio (mg)	207	52	3

*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Esponja

Colocar todos os ingredientes na masseira e misturar em velocidade lenta por 5 minutos. Bater em velocidade rápida até que a massa fique elástica. Cobrir com um plástico e fermentar por 40 minutos.

2ª Etapa - Reforço

Adicionar todos ingredientes da esponja e bater em velocidade lenta por 5 minutos, adicionando a água aos poucos. Bater em velocidade rápida até atingir ponto de véu. Dividir em peças de 15 g, modelar em formato bolinha e colocar em assadeiras untadas, com espaço que não grudem uma na outra quando fermentar. Colocar em fermentadora, deixar fermentar por cerca de 90 minutos. Assar em temperatura de 210°C, por cerca de 8 minutos. Recheiar com CPT Finesse. Passar na manteiga derretida e no leite em pó com Easy Açúcar Confeiteiro.

Dica do Chef

Você pode revesar ou substituir o CPT Finesse por Decorrem Avelã para recheiar.

Rendimento

1413 unidades de aproximadamente 25 g.







Rosca Natalina



1ª Etapa - Esponja

Farinha especial	550 g
Água ambiente	330 g
Fermento biológico fresco	100 g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Soft'r Panettone	2 kg
Água gelada	740 g

Recheio

Gourmet Dulce de Leche	1,485 kg
------------------------	----------

Decoração

Carat +Sabor Branco	1,1 kg
---------------------	--------

Porções por embalagem: 6 porções
Porções: 80 g (1 fatia)

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	402	321	16
Carboidratos totais (g)	61	49	16
Açúcares totais (g)	30	24	
Açúcares adicionados (g)	26	21	42
Proteínas (g)	6,9	5,5	11
Gordura totais (g)	14	12	18
Gorduras saturadas (g)	10	8	40
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,2	1,8	7
Sódio (mg)	204	163	8

*Percentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Esponja

Colocar todos os ingredientes na masseira, bater por 5 minutos em velocidade lenta. Passar para segunda velocidade e bater até a massa ficar homogênea. Cobrir a massa com um plástico e deixar fermentar até dobrar o volume.

2ª Etapa - Reforço

Adicionar todos os ingredientes, a esponja e pouco mais da metade da água e bater em velocidade lenta por 5 minutos. Passar para segunda velocidade adicionando o restante da água aos poucos e bater até formar ponto de véu. Dividir a massa no formato de bolinhas com 35 g cada. Na forma com aro, colocar 8 unidades na lateral e uma no centro. Deixar fermentar por cerca de 60 minutos. Assar em forno lastro a 180°C ou forno turbo a 150°C por aproximadamente 40 minutos.

Recheio

Com auxílio de manga descartável e bico, aplicar 15 g de Recheio Gourmet Dulce de Leche. Decoração Derreter o Carat +Sabor Branco, banhar a superfície e decorar com riscos de doce de leite.

Dica do Chef

Você pode acrescentar 720g de gotas de chocolate para deixar seu panettone ainda mais recheado.

Rendimento

11 unidades de aproximadamente 510 g.







Panettone Churros



1ª Etapa - Esponja

Farinha de trigo	550 g
Água ambiente	330 g
Fermento biológico fresco	120 g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Soft'r Panettone	2 kg
Água gelada	630 g
Canela em pó	35 g

Destak

Recheio e Cobertura

Gourmet Dulce de Leche	1,05 kg
Açúcar	50 g
Canela em pó	10 g

Porções por embalagem: 8 porções
Porções: 80 g (1 fatia)

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	358	286	14
Carboidratos totais (g)	64	51	17
Açúcares totais (g)	21	17	
Açúcares adicionados (g)	19	15	30
Proteínas (g)	7,7	6,2	12
Gordura totais (g)	8,2	6,6	10
Gorduras saturadas (g)	3,2	2,5	13
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3,6	2,9	12
Sódio (mg)	233	186	9

*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira e adicionar a água. Misturar em velocidade lenta até que a mistura incorpore a água. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida, até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com um plástico e fermentar por 60 minutos.

2ª Etapa - Reforço

Adicionar os ingredientes e a esponja em velocidade lenta, até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida, até que a massa fique lisa e elástica (desgrudando totalmente das paredes da masseira). A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Dividir e pesar a massa em peças de 600 g, bolear e descansar por 15 minutos. Bolear novamente, colocar em formas de Pandoro untadas com Destak e deixar fermentar por aproximadamente 1 hora e 30 minutos. Assar em forno lastro a 180°C por 40 minutos.

Recheio e Cobertura

Fazer 5 furos na superfície do panettone e com auxílio de uma manga descartável aplicar 30 g de Recheio Gourmet Dulce de Leche. Decorar com açúcar e canela.

Rendimento

6 unidades de aproximadamente 630 g.







Panettone Biscoito



1ª Etapa - Esponja

Farinha de trigo	550 g
Água ambiente	330 g
Fermento biológico fresco	100 g

2ª Etapa - Reforço

Tegral Soff'r Panettone Chocolate	2 kg
Água gelada	620 g

Cobertura

Biscoito sabor chocolate	1 kg
Manteiga sem sal	500 g
Farinha	300 g

Cobertura

Carat Supercrem Branco	2,7 kg
------------------------	--------

Porções por embalagem: 5 porções
Porções: 80 g (1 fatia)

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	484	387	19
Carboidratos totais (g)	59	47	16
Açúcares totais (g)	27	22	
Açúcares adicionados (g)	26	21	42
Proteínas (g)	6,4	5,2	10
Gorduras totais (g)	25	20	31
Gorduras saturadas (g)	10	8,3	42
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,8	2,2	9
Sódio (mg)	187	150	8

*Porcentual de valores diários pela porção.

1ª Etapa - Esponja

Colocar a farinha de trigo na masseira e adicionar a água. Misturar em velocidade lenta até que a mistura incorpore a água. Adicionar o fermento e bater em velocidade rápida até que a massa fique homogênea e parcialmente desenvolvida. Cobrir com um plástico e fermentar por 60 minutos.

2ª Etapa - Reforço

Adicionar o Tegral Panettone e a água com a esponja em velocidade lenta até que se forme uma massa homogênea. Bater em velocidade rápida até que a massa fique lisa e elástica (desgrudando totalmente das paredes da masseira). A temperatura da massa não deve exceder 28°C. Dividir e pesar a massa em peças de 100 g, bolear e descansar por 15 minutos. Com auxílio de um rolo, abrir a massa e colocar em aros de 15 cm, deixar fermentar por aproximadamente 1 hora. Aplicar a cobertura em 18 peças e assar em forno lastro a 180°C por 20 minutos.

Cobertura

Misturar todos os ingredientes até homogeneizar.

Recheio

Com auxílio de uma manga descartável, aplicar o Carat Supercrem Branco sobre uma parte do panettone e, logo em seguida, cobrir com a outra parte que está decorada com a farofa.

Rendimento

18 unidades de aproximadamente 400 g.





Panettone Gourmet Salgado

Massa

Brioche de Paris	2 kg
Ovos gelados	600 g
Água gelada	150 g
Azeite	150 g
Fermento biológico fresco	120 g

Recheio

Calabresa em cubos	500 g
Queijo provolone em cubos	400 g
Alecrim in natura	10 g

Decoração

Sunset Glaze	200 g
Queijo parmesão ralado	240 g

Porções por embalagem: 5 porções
Porções: 80 g (1 fatia)

	100g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	345	276	14
Carboidratos totais (g)	33	26	9
Açúcares totais (g)	4	4	
Açúcares adicionados (g)	4	3	6
Proteínas (g)	12	9,7	19
Gordura totais (g)	18	14	22
Gorduras saturadas (g)	7,5	6	30
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1	0,8	3
Sódio (mg)	590	472	24

*Porcentual de valores diários pela porção.

Massa

Colocar todos os ingredientes da massa, parte da água e bater em velocidade lenta por 5 minutos. Bater em velocidade rápida, adicionando o restante da água aos poucos, até atingir ponto de véu.

Montagem

Acrescentar os ingredientes do recheio na massa e misturar em velocidade lenta. Dividir a massa com 450 g cada, modelar e colocar em formas de panettone. Deixar fermentar por cerca de 2 horas e 30 minutos. Borrifar Sunset Glaze. Decorar com queijo parmesão ralado. Assar em forno lastro a 170°C, ou forno turbo a 140°C, por aproximadamente 35 minutos.

Dica do Chef

Se preferir usar o fermento seco instantâneo, utilize 40 g.

Rendimento

8 panettones de aproximadamente 405 g cada.



① Guia de Execução

Ponto de Venda

EDIÇÃO DE NATAL 2024

Introdução

Objetivo do guia



Este Guia irá **direcionar**, **padronizar** e **simplificar** a execução do Ponto de Venda.



A execução correta melhora a **experiência de compra** e ajuda nas vendas dos **nossos produtos**.

Como utilizar o guia



Leia com atenção

Leia todas as informações deste guia antes de iniciar seu trabalho.



Guarde-o para consulta

Ele é a ferramenta que o ajudará a tirar dúvidas no dia a dia.



Proibido distribuir

Este material é de seu uso exclusivo e não deve ser compartilhado.

Para que serve



Evidenciar o comparativo de custo-benefício.



Definir nosso posicionamento no mercado.



Fazer frente dos nossos produtos com concorrentes.



Trabalhar para a conquista de novos espaços.



Melhorar nossa visibilidade e reforçar a marca.

Exemplos de execução

Não pode ser:

- Desorganizado
- Concorrentes no mesmo local
- Espaço vazio



Deve ser:

- Organizado
- Somente produtos Puratos
- Alinhados



Dicas para atrair seu cliente

A loja como um todo



As ações de marketing devem pensar no ambiente como um todo, não apenas em uma área específica do estabelecimento. Tudo deve interagir com o consumidor para proporcionar uma experiência no momento em que ele entra no local até o pós-venda.

Pontos quentes



Atue nos pontos quentes do estabelecimento, toda loja tem áreas em que os clientes compram com mais facilidade. É importante conhecê-las para expor artigos específicos nesses locais.

PDV abastecido



O PDV deve estar sempre bem abastecido. A falta de produtos dá um aspecto de abandono e desencoraja o comprador.

Dicas para atrair seu cliente

Ações sensoriais



Como o consumidor busca experiências, apostar em ações sensoriais (que apelem ao maior número possível de sentidos: visão, audição, tato, olfato e paladar) é um diferencial importante.

Compra associada



O cross-merchandising pode ser bastante eficaz se bem aplicado. A ideia é que o consumidor tenha o impulso de comprar por associação. Itens que se complementam podem ser posicionados juntos para que o cliente inclua em suas compras até os produtos que não estavam programados.

Ponta de Gôndola



A ponta de gôndola é o espaço localizado nas extremidades das prateleiras. Estes espaços têm boa visibilidade e auxiliam na promoção do produto. Também conhecida por terminal, é considerado um espaço nobre nos PDVs.

Dicas para atrair seu cliente

Locais de Fluxo



Lugares de grande fluxo de pessoas são estratégicos para apresentar produtos. O stand deve ser montado em uma localização planejada que não atrapalhe o fluxo e possa atrair potenciais consumidores.

Ilhas Promocionais



Ilhas de produtos são ideais para causar impacto, são muito atrativas por permitirem configurações diversificadas. Se localizam entre os corredores e pontos de maior fluxo de clientes onde a visibilidade é muito alta.

Display de Chão



Displays expositores de chão são ideais para estimular a compra por impulso. São fáceis de transportar e podem ser posicionados em espaços de grande visibilidade, onde os consumidores devem passar.



SAC 0800-771-7872

☎ (11) 50391819

@ @puratosbr

faleconosco@puratos.com

www.puratos.com.br