

PANETTONE

Recetas locales españolas

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA · REPÚBLICA DEL CACAO · Sosa · chocolatree · LA ROSE NOIRE · NOROHY · adamance · Pariani



Editorial

El panettone ha cruzado fronteras, temporadas y tradiciones. Nacido en la región de Lombardía como un pan de dulce navideño, hoy se reinventa en panaderías artesanas, obradores y mesas familiares en toda España. Este librito celebra esta fusión: el alma italiana del panettone, interpretada con pasión y productos de Valrhona Selection.

Aquí encontrará algo más que recetas: técnicas, trucos de fermentación y variaciones que conectan el saber hacer de nuestros chefs con el gusto local. Desde clásicos con frutas confitadas hasta atrevidas versiones con chocolate, cítricos, almendras, etc.., el panettone se convierte en un lienzo donde la tradición y la creatividad se dan la mano.

Este pequeño libro es también un homenaje a la paciencia, porque hacer panettone es un arte lento, exigente y generoso. Y como todo lo que se hace con amor, merece ser compartido.

¡Bienvenidos a esta aventura levada!



Índice

Biografía de los chefs p. 04

Panettone Albaricoque, avellana y Dulcey p. 06

Panettone Guanaja, pistacho y amarenas p. 08

Panettone Café Jivara & Nueces cantonesas p. 10

Panettone Yuzu-Avellanas p. 14

Panettone Dulcey, nueces pecanas y Opalys p. 18

Panettone Ecuador 33% con maíz tostado p. 22

BIOGRAFÍA DE LOS CHEFS

Carmen Vecchione

CHEF COLABORADORA



Nacida en Italia, sus abuelos eran dueños de una granja y creció en una familia campesina donde los fogones eran dominio matriarcal, el pan se hacía en casa y poco a poco fue tomando forma su pasión por la cocina.

Hay dos cursos en particular que deslumbran a Carmen y la empujan a dedicarse exclusivamente al mundo de los postres: el estudio en profundidad sobre las levaduras con Rolando Morandini y el curso sobre chocolate con Valrhona.

Después de numerosos talleres y una licenciatura en Economía y Comercio, en 2002, Vecchione aterrizó en el restaurante La Maschera de la capital irpinia para trabajar junto al chef Lino Scarallo, hoy estrella Michelin, en el Palazzo Petrucci de Nápoles.

En 2008, Carmen inaugura Dolciarte, su tienda en Avellino. Se ha convertido en un escenario que, los días festivos, ilumina la vida emocional de los clientes con escaparates llenos de treinta tipos de bollería, una docena de variedades de tartas, además de galletas y chocolate.

Pachi Larrea

CHEF COLABORADOR

Pastelero y chocolatero nacido en Ecuador. Formado inicialmente en su ciudad natal, Quito, completó sus estudios en Argentina y España.

Después de haber tenido su propio negocio en Ecuador, Pachi decide viajar a Barcelona. Es allí donde trabaja durante casi 5 años junto a Oriol Balaguer. Viaja luego a Miami para ser el Chef Pastelero Ejecutivo del One Hotel, de 5 estrellas.

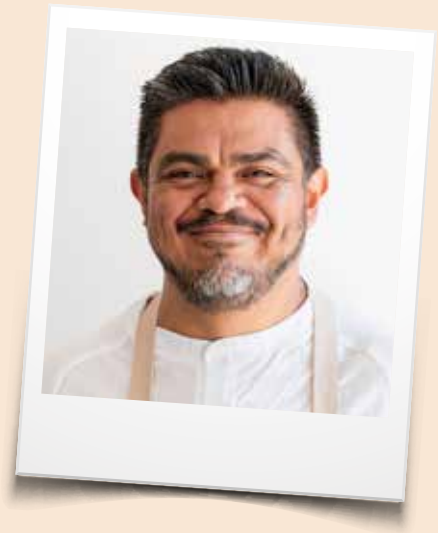
En el 2020 gana el concurso a la mejor Coca de Sant Joan de Cataluña.

Desde el 2018, es embajador de República del Cacao y está ubicado en Casteldefells, Cataluña.



Tonatiuh Cortés Ortiz

CHEF COLABORADOR



Tonatiuh Cortés Ortiz, conocido como Ton Cortés, nació en Ciudad de México en 1980. Inicialmente, se trasladó a Barcelona para profundizar en sus estudios de música medieval. Sin embargo, su trayectoria dio un giro cuando descubrió su pasión por la panadería artesanal. En 2013, adquirió una panadería con un horno de leña casi centenario en el barrio del Eixample de Barcelona, a la que bautizó como Cloudstreet Bakery. Posteriormente, renombró el establecimiento como Suca'l. Allí, junto a su equipo, elabora panes y bollería de manera completamente artesanal, utilizando masa madre y harinas ecológicas. Su dedicación y maestría en la elaboración de panettone le han valido reconocimientos destacados. En 2019, obtuvo el premio al Mejor Panettone de España. En 2023 lideró como capitán el equipo Español de Panettone en el World Panettone Championship, donde lograron el 2° premio en panettone de chocolate y 3° premio en panettone tradicional. En noviembre de 2024, hizo historia al ganar la Coppa del Mondo del Panettone en Milán, convirtiéndose en el primer panadero no italiano en recibir este galardón.

Carles Mampel

CHEF COLABORADOR

MMAPE 1999 y subcampeón del mundo de la pastelería 2004, Carles Mampel nació en Sabadell, Cataluña, en 1968. Comenzó su carrera en la panadería de un amigo de la familia a los 13 años. Se formó en otras pastelerías y panaderías de su ciudad hasta los 18 años. A los 21 años decidió emprender su propia aventura, abrió su primera pastelería en Barcelona, la pastelería Saint Honoré.

Tras 7 años de arduo trabajo, decidió dejar la empresa y continuar su formación fuera de España, y compartir su trabajo para varias marcas, principalmente francesas.

Un poco más tarde, Carles Mampel inauguró la pastelería Bubó, en Barcelona. Tras 14 años al frente, decide abandonar el proyecto y continuar su carrera profesional como consultor internacional para varias empresas líderes como Valrhona y SOSA Ingredients.





ALBARICOQUE, AVELLANA Y DULCEY

Carmen Vecchione
CHEF PASTELERA COLABORADORA



Receta calculada para 24 panettones de 1kg.

PRIMER PASO

4800 g	Harina Panettone
2400 g	Masa madre en el 3r refresco
2160 g	Azúcar
1200 g	Agua
960 g	Agua
1536 g	Yema
1200 g	Yema
2400 g	Mantequilla 82% MG
16656 g	**Peso total**

Poner en la amasadora la mayor cantidad de agua y la masa madre cortadas en trozos.
A continuación, añadir el azúcar. Después, la cantidad grande de yema.
Añadir la harina y amasar la mezcla.
Añadir la menor cantidad de agua.
Cuando la masa se alise, añadir el resto de las yemas y amasar hasta que la mezcla vuelva a estar lisa.
Por último, añadir la mantequilla en trozos y a temperatura ambiente.
Se debe crear la malla glutínica. Básicamente, cuando la masa esté bien compacta pero igualmente elástica.
Dejar que la masa fermente a 26ºC durante 12/15 horas.

SEGUNDO PASO

1800 g	Harina Panettone
672 g	Azúcar
288 g	Miel de acacia
480 g	Pasta de avellana Napoli tueste medio
192 g	**Manteca de cacao**
1056 g	Yema
960 g	Mantequilla 82% MG
2880 g	Orejones de albaricoque
2400 g	**DULCEY 35%**
180 g	Sal
10908 g	**Peso total**

Hacer una emulsión con la mantequilla a temperatura ambiente y la manteca de cacao derretida.
Una vez que la primera masa haya triplicado su volumen durante la fermentación, ponerla en la amasadora junto con la harina.
Debe recuperar la malla glutínica, hasta que no haya vuelto a ligarse no podemos añadir ningún otro ingrediente.
A continuación, añadir la yema y la pasta de avellanas, y cuando la masa esté lisa, añadir el azúcar junto con la miel.
Y, por último, la emulsión de mantequilla y manteca de cacao.
Añadir los albaricoques cortados en trozos con el chocolate Dulcey.
Extender bien la masa sobre una mesa y dejarla reposar durante 30 minutos.

Procedimiento final del panettone:
Dividir la masa en porciones de 1050g cada uno.
Enrollarlos sobre sí mismos, teniendo cuidado de cerrar bien el panettone por la parte inferior, y colocarlos en moldes para panettone.
Dejar que fermenten hasta que alcancen el borde del molde. Luego debe cortarse en la superficie con una marca en forma de cruz. Seguidamente hornear a 170°C durante 50 minutos.
Es importante medir la temperatura en el centro, que debe ser de 93ºC.
Una vez horneados, los panettones deben pincharse con horquillas y colocarse boca abajo hasta que se enfríen por completo (8-10 horas).

GLASEADO PARA PANETTONE CON AVELLANA Y PERLAS

2400 g	**BLOND DULCEY 35%**
1920 g	**Manteca de cacao**
1440 g	**Perlas crujientes Dulcey 35%**
480 g	Avellanas Napoli
6240 g	**Peso total**

Tostar y picar las avellanas.
Derretir el chocolate Dulcey con la manteca de cacao.
Cuando la mezcla esté lista a 28ºC, glasear los panettones completamente fríos y añadir las perlas y las avellanas troceadas por encima.

VALRHONA: Blond Dulcey 35% (31870/3 kg), Perlas crujientes Dulcey 35% (10840/3kg) - Manteca de cacao (160).
PARIANI: Pasta de avellana (40454/1 kg) - Avellanas del Piamonte IGP tostadas (40460/1 kg - 40473/5 kg).



GUANAJA, PISTACHO Y AMARANAS

Carmen Vecchione
CHEF PASTELERA COLABORADORA



Receta calculada para 24 panettones de 1kg.

PRIMER PASO

4800 g	Harina Panettone
2400 g	Masa madre en el 3r refresco
2160 g	Azúcar
1200 g	Agua
960 g	Agua
1536 g	Yema
1200 g	Yema
2400 g	Mantequilla 82% MG
16656 g	**Peso total**

Poner en la amasadora la mayor cantidad de agua y la masa madre cortadas en trozos.
A continuación, añadir el azúcar. Después, la cantidad grande de yema.
Añadir la harina y amasar la mezcla.
Añadir la menor cantidad de agua.
Cuando la masa se alise, añadir el resto de las yemas y amasar hasta que la mezcla vuelva a estar lisa.
Por último, añadir la mantequilla en trozos y a temperatura ambiente.
Se debe crear la malla glutínica. Básicamente, cuando la masa esté bien compacta pero igualmente elástica.
Dejar que la masa fermente a 26ºC durante 12/15 horas.

MEZCLA DE CHOCOLATE Y CACAO

480 g	**GUANAJA 70%**
192 g	**Cacao en polvo**
576 g	Agua
1248 g	**Peso total**

Derretir el chocolate a 45ºC y añadirlo a la mezcla de agua y cacao.
Cubrir con film transparente y conservar a temperatura ambiente.

CREMINO DE PISTACHO

480 g	**IVOIRE 35%**
384 g	Pasta de pistacho
96 g	Manteca de cacao
4,8 g	Sal
964 g	**Peso total**

Verter la pasta de pistacho en el chocolate Ivoire templado mezclado con la manteca de cacao.
Por último, añadir la sal. Verter en marco.
Dejar cristalizar y cortar en cubos de 8 mm aproximadamente.

SEGUNDO PASO

1800 g	Harina Panettone
1056 g	Mezcla chocolate y cacao
912 g	Azúcar
288 g	Miel de acacia
1056 g	Yema
960 g	Mantequilla 82% MG
2400 g	Amarena confitada
2400 g	Cremino de pistachio
180 g	Sal
11052 g	**Peso total**

Una vez que la primera masa haya triplicado su volumen durante la fermentación, ponerla en la amasadora junto con la harina y la mezcla de chocolate y cacao.
Debe recuperar la malla glutínica, hasta que no haya vuelto a ligarse no podemos añadir ningún otro ingrediente.
A continuación, añadir la yema y, cuando la masa esté lisa, el azúcar junto con la miel.
Por último, la mantequilla.
Añadir las amarenas escurridas Pariani y el cremino de pistacho cortado en trozos.
Extender bien la masa sobre una mesa y dejarla reposar durante 30 minutos.

Procedimiento final del panettone:
Dividir la masa en porciones de 1050g cada uno.
Enrollarlos sobre sí mismos, teniendo cuidado de cerrar bien el panettone por la parte inferior, y colocarlos en moldes para panettone.
Dejar que fermenten hasta que alcancen el borde del molde. Luego debe cortarse en la superficie con una marca en forma de cruz. Seguidamente hornear a 170°C durante 50 minutos.
Es importante medir la temperatura en el centro, que debe ser de 93ºC.
Una vez horneados, los panettones deben pincharse con horquillas y colocarse boca abajo hasta que se enfríen por completo (8-10 horas).

GLASEADO DE PANETTONE CON PISTACHO

2400 g	**GUANAJA 70%**
1728 g	**Manteca de cacao**
576 g	Harina de pistacho
4704 g	**Peso total**

Derretir el chocolate Guanaja con la manteca de cacao.
Cuando la mezcla esté lista a 28ºC, glasear los panettones completamente fríos y espolvorear con harina de pistacho por encima.

VALRHONA: Guanaja 70% (4653/3 kg), Ivoire 35%% (4660/3 kg), Cacao en polvo (159), Manteca de cacao (160).
PARIANI: Amarena (52098/1 kg), Harina de pistacho (52092/1 kg).



CAFETTONE, JIVARA, PECANAS

Carles Mampel
CHEF PASTELERO COLABORADOR



Receta calculada para 24 panettones de 1kg.

PRIMER IMPASTO

890 g	Azúcar
2500 g	Agua
400 g	Trehalosa
1450 g	Masa madre natural
4660 g	Harina panettone
1100 g	Yemas
1800 g	Mantequilla 82% MG
12800 g	**Peso total**

Disolver azúcares con el agua templada.
Colocar todos los ingredientes pesados en el frigorífico una noche.
Poner la masa madre y harina en la amasadora y verter el agua con los azúcares en 3 veces.
Amasar hasta afinar la masa y añadir las yemas frías a intervalos para no perder en exceso la textura de la masa y sin sobrepasar los 25ºC.
Finalmente añadir la mantequilla en dados a 18ºC hasta absorber y afinar la masa.
Fermentar en bloque a 24ªC hasta triplicar el volumen. Seguir con el 2 impasto.

SEGUNDO IMPASTO

1900 g	Harina panettone
560 g	Azúcar
232 g	Azúcar naranja
160 g	Azúcar vainilla
1500 g	Yemas
1500 g	Mantequilla 82% MG
120 g	Pasta de café en grano
300 g	Miel
46 g	Malta diastática en jarabe
100 g	Sal
20 g	Pasta de vainilla Tahití
120 g	**Manteca de cacao en gotas**
800 g	**JIVARA 40%**
500 g	Nueces pacán cantonesas
600 g	Agua de bassinage
8458 g	**Peso total**

Colocar en nevera una noche todos los ingredientes dependiendo de la temperatura del obrador y el sistema de amasado empleado. Colocar la masa triplicada del 1º impasto en la amasadora y añadir la harina, amasar hasta afinar y ver la red glutínca correcta y sin sobre amasado ni sobrepasar los 22-24ºC. Mezclar los azúcares entre sí y añadir en 3-4 veces. Una vez absorbidos, añadir la miel con la malta diastática, seguidamente las yemas frías a intervalos mezcladas con la pasta de café. Seguir con la sal hasta afinar la masa sin sobrepasar los 24-26ºC. Una vez la masa ligada y afinada añadir la mantequilla a 12-14ºC. Cuando se obtenga una masa con una elasticidad tenaz ajustar la textura con el agua de bassinage bien fría agregándola a chorro fino. La cantidad a incorporar es orientativa y puede variar según lo que la masa admita. Este punto depende de varios parámetros del sistema de amasado, temperatura o resultado deseado.
Una vez terminado el amasado con la masa entre 25-26ºC, añadir la cobertura JIVARA pasada por el cúter para trocearla en porciones un poco más pequeñas, la manteca de cacao en gotas y nueces de pecan estilo cantonés. Mezclar y reposar 60-90minutos a 24ºC, dando 2 pliegues a la masa cada 30 minutos (reposar 30" y plegar. Reposar 30" y plegar) Cortar las piezas de 925g par moldes de 1kg a los moldes a emplear. Bolear ligero. Reposar 40 minutos y bolear de nuevo, reposar 40 minutos más y bolear sin desgasificar en exceso y dado un buen formado y tenacidad a la masa para conseguir piezas bien redondas y desarrolladas. No olvidar la "pirlatura" antes de colocar en moldes para evitar resultados irregulares en la miga interior. Fermentar a 28ºC durante 5-6 horas. Este tiempo dependerá del estado de la masa desde el principio.

AZÚCAR DE NARANJA

10 g	Pieles de naranja
1000 g	Azúcar
1010 g	**Peso total**

Colocar en el robot coupé y triturar todo hasta obtener un azúcar bien anaranjado y con buen sabor.
Por eso es importante lavar bien los críticos y a poder ser, usar críticos ecológicos en su buena época den recolección.
Envasar en bolsas de vacío y congelar para que no se oxide.
Así obtendremos siempre el mejor sabor durante mucho tiempo.

AZÚCAR DE VAINAS DE VAINILLA

125 g	Vainas usadas de vainilla
1000 g	Azúcar
1125 g	**Peso total**

Lavar sin presionar las vainas bajo chorro de agua.
Pasar ligeramente por un papel secante y cubrir de azúcar y repetir operación cada vez tengamos vainas para este uso.
Colocar en bote hermético o bolsa de vacío.
Cundo el azúcar haya secado totalmente las vainas, tendrá ya mucho sabor, pasar por el robot copé y triturar bien, reservar este azúcar envasado.
Cada vez vayamos a utilizar pasar por un tamiz para tamizar los trozos de vainilla secos y desecharlos.

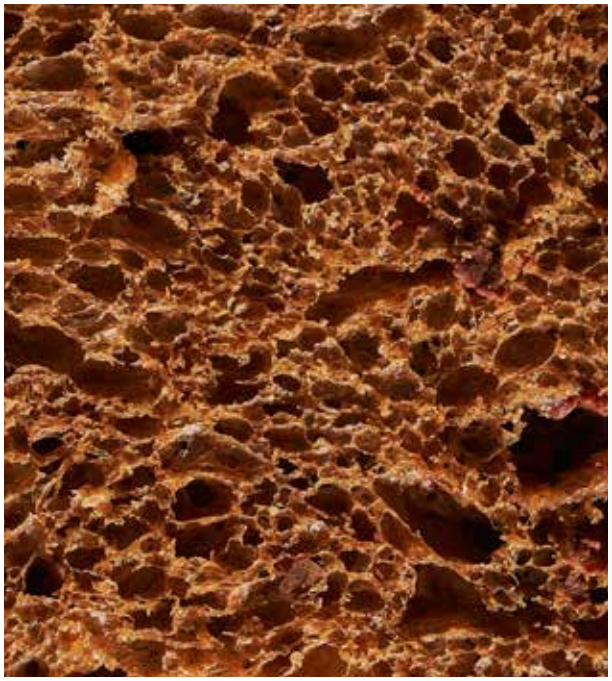
GLASEADO PARA PANETTONE CAFÉ

500 g	**Azúcar lustre**
400 g	**Nuez pecana**
400 g	**Claras de huevo**
50 g	**Almidón de maíz**
60 g	**Harina**
1410 g	**Peso total**

Triturar las pecanas hasta conseguir harina y mezclar con el resto de ingredientes.
Usar sobre el panettone antes de hornear.

COCCIÓN Y ACABADO

Cocer los panettone unos 55 minutos a 160ºC hasta que la temperatura de la miga en el interior sea de 92-94ºC.
Una vez cocidos dar la vuelta bocabajo según sistema viable y reposarlos 8-10 horas antes de envasar, deben estar bien fríos.
Decorar si es deseado.
Con las superficies bien limpias y bolsas adecuadas, a poder ser con base cuadrada y pieza cartón en el fondo para no dañar la forma, sacar la mayor parte de aire posible y sellar con selladora térmica o cierre bien hermético. Etiquetar y controlar fecha producción y caducidad.



Consejo del chef

1. En los amasados es recomendable no pasar de una temperatura final de 26 a 28°C.

2. Controlar las velocidades de amasados para no sobrecalentar la masa.

3. En ambientes calurosos amasar con los ingredientes bien fríos.

4. Añadir las suspensiones frías para evitar un sobrecalentado de la masa.

VALRHONA: Jivara 40% (4658/3 kg), Manteca de cacao (28047).
SOSA: Trehalosa (48687/500 g), Nueces pecanas cantonesas (50061/50 g - 36871/10 kg).
NOROHY: Pasta de granos de café Bio (41822/500 g), Pasta de vainilla Tahití (25705/500 g).





INSPIRACIÓN YUZU AVELLANAS

Carles Mampel
CHEF PASTELERO COLABORADOR



Receta calculada para 24 panettones de 1kg.

PRIMER IMPASTO

890 g	Azúcar
2500 g	Agua
400 g	Trehalosa
1450 g	Masa madre natural
4660 g	Harina panettone
1100 g	Yemas
1800 g	Mantequilla 82% MG
12800 g	**Peso total**

Disolver azúcares con el agua templada.
Colocar todos los ingredientes pesados en el frigorífico una noche.
Poner la masa madre y harina en la amasadora y verter el agua con los azúcares en 3 veces.
Amasar hasta afinar la masa y añadir las yemas frías a intervalos para no perder en exceso la textura de la masa y sin sobrepasar los 25ºC. Finalmente añadir la mantequilla en dados a 18ºC hasta absorber y afinar la masa. Fermentar en bloque a 24ªC hasta triplicar el volumen. Seguir con el 2 impasto.

SEGUNDO IMPASTO

1900 g	Harina panettone
560 g	Azúcar
232g	Azúcar naranja
160 g	Azúcar vainilla
1500 g	Yemas
1500 g	Mantequilla 82% MG
300 g	Miel
46 g	Malta diastática en jarabe
100 g	Sal
20 g	Pasta de vainilla Tahití
120 g	**Manteca de cacao en gotas**
900 g	**INSPIRACIÓN YUZU**
400 g	Avellanas tostadas
600 g	Agua de bassinage
8338 g	**Peso total**

Colocar en nevera una noche todos los ingredientes en dependiendo de la temperatura del obrador y el sistema de amasado empleado.
Colocar la masa triplicada del 1º impasto en la amasadora y añadir la harina, amasar hasta afinar y ver la red glutínca correcta y sin sobre amasado ni sobrepasar los 22-24ºC.
Mezclar los azúcares entre sí y añadir en 3-4 veces. Una vez absorbidos, añadir la miel con la malta diastática, seguidamente las yemas frías a intervalos.
Seguir con la sal hasta afinar la masa sin sobrepasar los 24-26ºC.
Una vez la masa ligada y afinada añadir la mantequilla a 12-14ºC.
Cuando se obtenga una masa con una elasticidad tenaz ajustar la textura con el agua de bassinage bien fría agregándola a chorro fino. La cantidad a incorporar es orientativa y puede variar según lo que la masa admita. Este punto depende de varios parámetros del sistema de amasado, temperatura o resultado deseado.
Una vez terminado el amasado con la masa entre 25-27ºC, añadir el chocolate Inspiración Yuzu pasado por el cúter para trocearlo en porciones un poco más pequeñas, la manteca de cacao en gotas y avellanas tostadas rotas. Mezclar y reposar 60-90minutos a 24ºC, dando 2 pliegues a la masa cada 30 minutos (reposar 30" y plegar. Reposar 30" y plegar)
Cortar las piezas de 925g moldes de 1kg. Bolear ligero. Reposar 40 minutos y bolear de nuevo, reposar 40 minutos más y bolear sin desgasificar en exceso y dado un buen formado y tenacidad a la masa para conseguir piezas bien redondas y desarrolladas. No olvidar la "pirlatura" antes de colocar en moldes para evitar resultados irregulares en la miga interior.
Fermentar a 28ºC durante 5-6 horas. Este tiempo dependerá del estado de la masa desde el principio.

AZÚCAR DE NARANJA

10 g	Pieles de naranja
1000 g	Azúcar
1000 g	**Peso total**

Colocar en el robot coupé y triturar todo hasta obtener un azúcar bien anaranjado y con buen sabor.
Por eso es importante lavar bien los críticos y a poder ser, usar críticos ecológicos en su buena época den recolección.
Envasar en bolsas de vacío y congelar para que no se oxide.
Así obtendremos siempre el mejor sabor durante mucho tiempo.

AZÚCAR DE VAINILLA

125 g	Vainas usadas de vainilla
1000 g	Azúcar
1125 g	**Peso total**

Lavar sin presionar las vainas bajo chorro de agua.
Pasar ligeramente por un papel secante y cubrir de azúcar y repetir operación cada vez tengamos vainas para este uso.
Colocar en bote hermético o bolsa de vacío.
Cundo el azúcar haya secado totalmente las vainas, tendrá ya mucho sabor, pasar por el robot copé y triturar bien, reservar este azúcar envasado.
Cada vez vayamos a utilizar pasar por un tamiz para tamizar los trozos de vainilla secos y desecharlos.

GLASEADO PARA PANETTONE

500 g	**Azúcar lustre**
400 g	**Harina tostada de avellanas**
400 g	**Claras de huevo**
50 g	**Almidón de maíz**
60 g	**Harina**
1410 g	**Peso total**

Mezclar todo y usar sobre el panettone antes de hornear.

COCCIÓN Y ACABADO

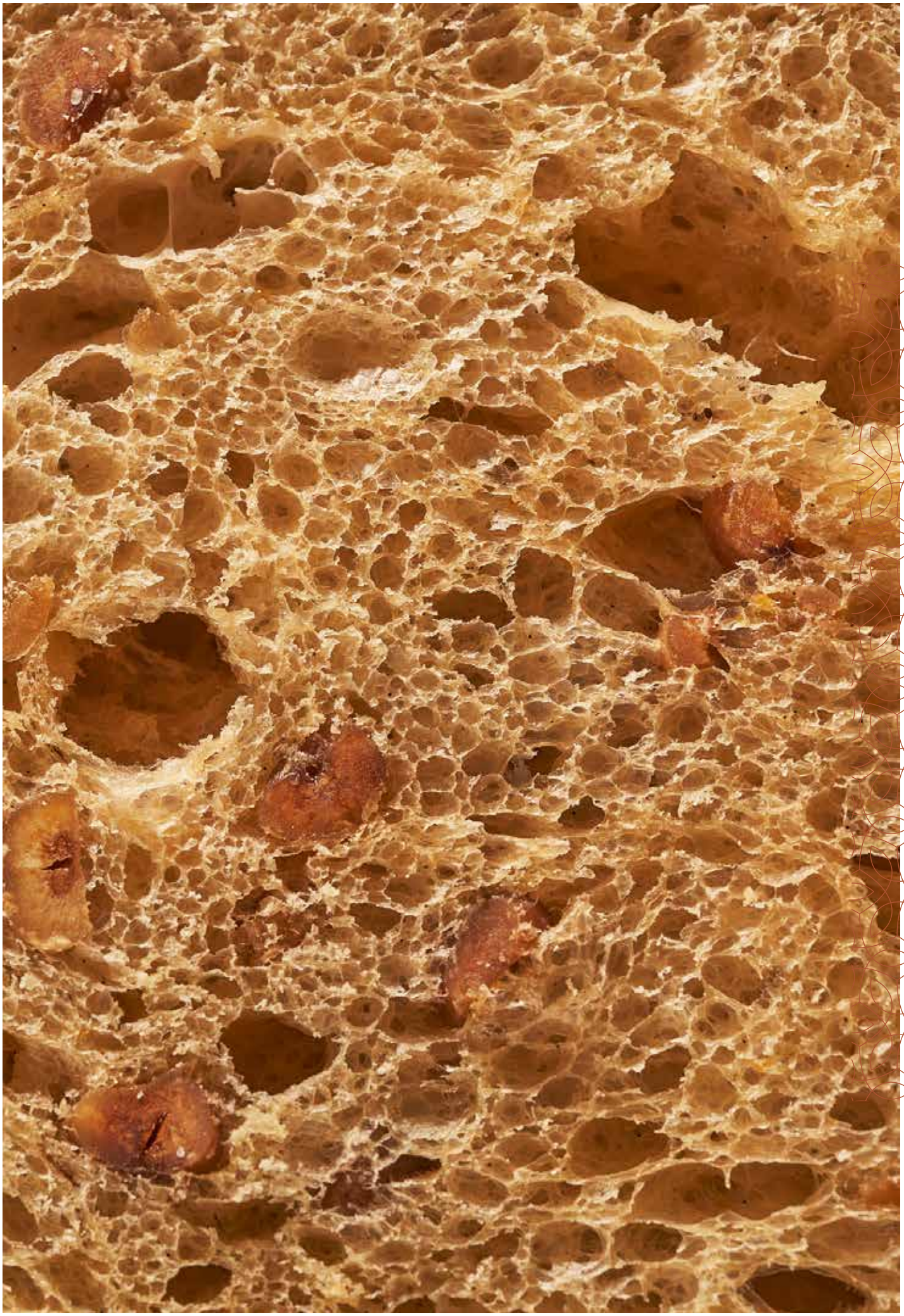
Cocer los panettone unos 55 minutos a 160ºC hasta que la temperatura de la miga en el interior sea de 92-94ºC.
Una vez cocidos dar la vuelta bocabajo según sistema viable y reposarlos 8-10 horas antes de envasar, deben estar bien fríos.
Decorar si es deseado.
Con las superficies bien limpias y bolsas adecuadas, a poder ser con base cuadrada y pieza cartón en el fondo para no dañar la forma, sacar la mayor parte de aire posible y sellar con selladora térmica o cierre bien hermético. Etiquetar y controlar fecha producción y caducidad.



Consejo del chef

Las vainas usadas de vainilla son ideales para conseguir un azúcar avainillado natural que ayudado con la pasta de vainilla NOROHY, perfumara nuestras elaboraciones.

VALRHONA: Inspiration yuzu (19998/3 kg), Manteca de cacao (28047).
SOSA : Trehalosa (48687/500 g)
NOROHY: Pasta de vainilla Tahití (25705/500 g).
PARIANI: Avellanas tostadas (40473/5 kg).





DULCEY, PECÁN, OPALYS

Tonatiuh Cortés Ortiz
CHEF PASTELERO COLABORADOR



Receta calculada para 24 panettones de 1kg.

DÍA 1: REFRESCO 1

522 g	Masa madre Panettone
1043 g	Harina Panettone
500 g	Agua
2065 g	**Peso total**

Temperatura deseada: 28ºC.
Mezclar todos los ingredientes a velocidad lenta, bolear y dejar fermentar a 28ºC con el 75% de humedad durante 4h o hasta alcanzar un pH de 4,20.

DÍA 1: REFRESCO 2

1043 g	Masa madre Panettone
1043 g	Harina Panettone
500 g	Agua
2586 g	**Peso total**

Temperatura deseada: 30ºC.
Mezclar los ingredientes, bolear y fermentar a 30ºC al 75% de humedad durante 3h o hasta alcanzar un pH de 4,20.

PRIMER PASO

4174 g	Harina Panettone
2243 g	Agua
1220 g	Azúcar
1252 g	Masa madre
835 g	Yemas
1774 g	Mantequilla 82% MG
11498 g	**Peso total**

Verter el azúcar y el agua del prepaso en la amasadora y mezclar con unas varillas. Añadir la harina y mezclar en velocidad lenta durante 3 minutos aprox. hasta que no haya harina sin hidratar. No desarrollar el gluten. Reservar en nevera.
Poner en la amasadora la mezcla de harina, agua y azúcar que teníamos en nevera, añadir la masa madre en trozos y una tercera parte de las yemas; trabajar en primera velocidad 1 minuto y luego subir a velocidad rápida (70rpm aprox). Dejar trabajar hasta formar la malla glutínica. Añadir el resto de las yemas en 2 veces. Trabajar esta masa a conciencia, hasta tener un gluten bien formado y extensible (tiempo aproximado: 15 minutos). Terminar el amasado añadiendo la mantequilla, que debe estar blanda.
Fermentar a 22ºC con el 75% de hidratación durante 12h o hasta alcanzar un pH de 5,30.
Cortar el Dulcey y el Opalys en trozos pequeños y reservar.
Mezclar los aromáticos: miel y perlas de vainilla y reservar a temperatura ambiente.
Mezclar las yemas y el azúcar del segundo paso y reservar en nevera.

SEGUNDO PASO

11478 g	Primer paso
1565 g	Harina Panettone
939 g	Yemas
1148 g	Azúcar
417 g	Miel
63 g	Perla de vainilla VAKANA
100 g	Sal
1043 g	Agua de bassinage
2713 g	Mantequilla 82% MG
2300 g	**BLOND DULCEY 35%**
1150 g	**OPALYS 33%**
2300 g	Nueces pecanas caramelizadas
25216 g	**Peso total**

Controlar que el pH sea de 5,30 antes de comenzar el segundo paso.
Colocar harina y prepaso en la amasadora y trabajar en velocidad lenta. Subir a velocidad rápida cuando no haya harina seca, y amasar hasta que el gluten se desarrolle por completo (tiempo aprox. 10-15 minutos). Antes de seguir con los demás ingredientes, es fundamental que el gluten se haya desarrollado correctamente y que la masa sea muy extensible.
Añadir la mezcla de yemas y azúcar en 3 partes, seguir con la mezcla de aromáticos y terminar con la sal y el agua de bassinage, que pondremos más fría o caliente dependiendo de la temperatura de la masa.
Terminar el amasado añadiendo la mantequilla blanda.
Una vez la mantequilla se haya absorbido completamente, añadir los chocolates y las nueces en velocidad lenta por un par de minutos o hasta que se hayan incorporado uniformemente.
Reposo en bloque: 2h a 25ºC con un pliegue a la hora
Dividir piezas de 1050g y preformar muy suavemente, dando un par de pliegues. Reposo en mesa de 15 min. Formar con cuidado de no perder el aire que se haya acumulado, ayudándose de una rasqueta. Evitar el "pirlado" o cualquier forma que implique estrés sobre la masa. Colocar en cápsula y fermentar a 25ºC con el 75% de humedad durante 4 horas aprox. o hasta llegar a un pH de 5,20
Glasear y hornear en horno de aire a 170ºC durante 55 minutos o hasta alcanzar 95ºC en el centro de la pieza. Colgar bocabajo y dejar enfriar durante 6-8 horas, hasta que se hayan enfriado del todo y en el centro tengan la misma temperatura que la temperatura ambiente.

GLASEADO

260 g	**Nueces pecanas cantonesas**
480 g	**Azúcar glas**
260 g	**Almidón de maíz**
240 g	**Claras de huevo**
1240 g	**Peso total**

Triturar las nueces sin llegar al punto de aceite. Mezclar con los ingredientes secos y por último, añadir las claras.

* La cantidad de claras dependerá de la absorción de la mezcla seca, por lo que puede variar mucho. Se busca una textura no demasiado líquida, que caiga poco a poco de las varillas.
*El glaseado se puede realizar el día 1 o el día 2 indistintamente. Si se realiza con mucha antelación, es muy posible que haya que corregir la hidratación.
*Para colocarlo sobre los panettones se puede utilizar una manga o bien hacerlo con espátula: realizar una corona en la parte superior del panettone, dejando 1,5 cm de espacio en el borde. A continuación, se pueden poner nueces enteras y terminar con azúcar perlado.
*El glaseado aporta una barrera térmica que ayuda a obtener panettones de mayor volumen.

DECORACIÓN

C.S	**Nueces pecanas cantonesas**
480 g	**Azúcar perlado**
480 g	**Peso total**

Consejo del chef

Los dos refrescos ayudan a que
el panettone sea más alveolado
y forman parte indispensable de la receta.





VALRHONA: Dulcey 35% (31870/3 kg), Opalys 33 % (44155/3 kg).
SOSA: Nueces pecanas cantonesas (50061/50 g - 36871/10 kg).
NOROHY: Perla de vainilla Vakana (51397/100 g - 51396/500 g).

NOROHY

vakana

PERLA DE VAINILLA

MADAGASCAR



Certified B Corporation

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Intenso, sin azúcar, 100% vainilla

granos naturales no agotados para un aroma intenso

Servicio de atención al cliente: serviciocliente@valrhona-selection.com | 934 12 19 99

@NOROHYvanille | www.NOROHY.com



ECUADOR 33% BLANCO MAÍZ TOSTADO

Pachi Larrea
CHEF PASTELERO COLABORADOR



Receta calculada para 24 panettones de 1kg.

PRIMER PASO

5760 g	**Harina Panettone Petra**
3072 g	**Agua a 30ºC**
1728g	**Masa madre**
2016 g	**Azúcar**
2016g	**Mantequilla 82%**
960g	**Yemas**
15552 g	**Peso total**

Preparar el primer amasado una vez hayamos refrescado tres veces la masa madre.
Pesar los ingredientes teniendo en cuenta que los mismos estén a temperatura ambiente.
Disponer en el bol de la amasadora el azúcar, el agua y la harina.
Amasar unos minutos a primera velocidad y agregar la masa madre.
Subir a segunda velocidad y amasar hasta que tengamos una estructura de gluten.
Agregar las yemas y la mantequilla poco a poco sin perder la red de gluten.
Una vez terminamos de añadir los ingredientes, la masa debería estar lisa y homogénea.
Reservar este primer amasado en una cámara de fermentación a 27ºC hasta que triplique su volumen.

SEGUNDO PASO

1536 g	**Harina Panettone**
864 g	**Azúcar**
1382 g	**Yemas**
230 g	**Miel**
230 g	**Praliné avellana 50% caramelizado**
8 g	**Vainilla Tahití**
115 g	**Sal**
6912 g	**Ecuador 33% maíz tostado**
2016 g	**Mantequilla 82%**
13293 g	**Peso total**

Una vez triplicado el primer amasado, guardarlo en nevera a 4ºC durante una hora.
Poner la masa en el bol de la amasadora y agregar la harina.
Amasar primero a primera velocidad durante unos 5 minutos y subir a segunda velocidad.
Una vez formada la red de gluten, agregar las yemas y el azúcar de forma alternada y poco a poco respetando el amasado y la textura de la masa.
A continuación, añadir la miel mezclada con el praliné y la vainilla.
Agregar la mantequilla, la sal y finalmente el chocolate, mezclando hasta que la masa esté homogénea y lisa.
Guardar la masa una hora a 27ºC.
Formar los panettones y colocarlos en los moldes. Fermentar a 28ºC durante unas 6 horas o hasta que estén óptimos para hornear.
Poner por encima el Glaseado neutra para panettone y azúcar bolado. Hornear a 150ºC durante 40 minutos o hasta que el corazón del panettone llegue a 95ºC.
Una vez horneados, pincharlos, colgarlos boca abajo y dejarlos enfriar bien.
Una vez listos, decorar con chocolate con maíz tostado atemperado.

GLASEADO

500 g	**Azúcar lustre**
300 g	**Harina de almendra**
300 g	**Claras**
100 g	**Almidón de maíz**
1200 g	**Peso total**

Mezclar todos los ingredientes juntos y dejar en nevera a 4ºC durante toda la noche.
Para utilizar, sacar el glaseado una hora antes para que se atempere.
Poner en una manga y escudillar cuando el panettone esté fermentado justo antes de hornear.

Consejo del chef

Tener la masa madre muy activa antes de empezar a amasar. Refrescarla durante algunos días



VALRHONA: Praliné avellana 50% caramelizado (2259/1 kg), Manteca de cacao (160) Glaseado neutro (5010/5 kg).
REPUBLICA DEL CACAO: Ecuador 33% maíz tostado (48328/3 kg).
NOROHY: Vainas de vainilla tahitensis Tahití (14-17 cm 31972/125 g - 31974/250 g, 18-20 cm 31973/125 g - 31975/250 g).

DESCUBRA NUESTROS PRODUCTOS

VALRHONA



GUANAJA 70%
Mezcla
EQUILIBRADO, TOSTADO Y AMARGO
4653 - 3 kg



JIVARA 40%
LACTEADO, MALTEADO Y VAINILLA
4658 - 3 kg



OPALYS 33%
AVAINILLADO Y TIPO LECHE FRESCA
44155 - 3 kg



IVOIRE 33%
EQUILIBRADO Y LECHE COCIDA
4660 - 3 kg



BLOND DULCEY 35%
NOTAS DE GALLETA Y TOQUE SE SAL
31870 - 3 kg

+



PERLAS CRUJIENTES DULCEY 35%
10840 - 3 kg

Receta p.7





INSPIRATION YUZU
CÍTRICOS Y YUZU
19998 - 3 kg



PRALINÉ AVELLANA 50 %
2257 - 5 kg
COCCIÓN CARAMELO



FANTAISIE MAÍZ CARMÉLIA
51473 -2 kg

VALRHONA

NOVEDAD





PEPITAS INSPIRATION FRAMBUESA

NOTA DE CONFITURA, ÁCIDA Y LIGERAMENTE DULCE.

56304 - 3 kg

FORMATO GENEROSO
INTENSIDAD DE SABOR
ESTABILIDAD DURANTE LA COCCIÓN

Estas pepitas Inspiration Frambuesa se han concebido específicamente para la elaboración de productos de bollería fina y creativa.
Su tamaño generoso confiere textura y exquisitez, al mismo tiempo que revela notas intensas de frambuesa confitada.

Pepitas grandes, aprox. 1.000 uds/kg

Descargar el folleto

NOROHY



VAINA DE VAINILLA TAHITENSIS TAHITI

14-17 cm	18-20 cm
31972 - 125 g	**31973 - 125 g**
31974 - 250 g	**31975 - 250 g**



PERLA DE VAINILLA VAKANA

51397 - 100 g
51396 - 500 g



PASTA DE VAINA DE VAINILLA VANIFUSION

PAPÚA NUEVA GUINEA TAHITENSIS	MADAGASCAR PLANIFOLIA
25705 - 500 g	**44996 - 100 g**
	34283 - 500 g
	48768 - 5 kg





PASTA DE GRANOS DE CAFÉ BIO

41822 - 500 g

Pariani



AVELLANAS « NOCCIOLA PIEMONTE PGI » TOSTADA

40460 - 1 kg



PASTA PURA AVELLANAS « NOCCIOLA PIEMONTE PGI » TUESTO MEDIO

40454 - 1 kg

40471 - 5 kg



PASTA PURA PISTACHO DE SICILIA

40480 - 1 kg



CREMA PISTACHO 50%

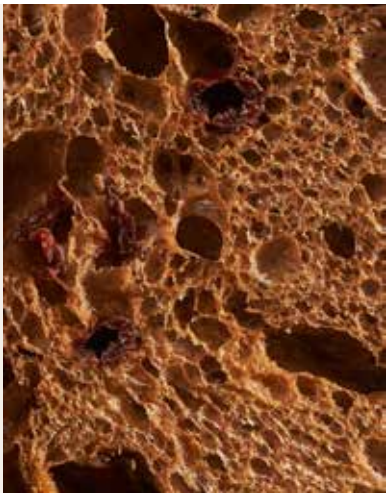
40465 - 1 kg

Descubrir la receta p.9



AMARENA DE CANTIANO

52098 - 1 kg



Sosa



NUEZ PECANA CANTONESA

50061 - 500 g



ALBARICOQUE SECADO

37094 - 3 kg



AZÚCAR PERLADO Nº10

39503 - 140 g



MAÍZ EN GRANO LIOFILIZADO

48651 - 120 g

REPÚBLICA DEL CACAO



ECUADOR 33%
CHOCOLATE BLANCO MAÍZ TOSTADO
48328 - 3 kg



EL CHOCOLATE RESPONSABLE MÁS AUTÉNTICO DE AMERICA LATINA

Combinación de la cremosidad de la leche, del sabor tradicional de la panela biológica y del sabor auténtico y distintivo del maíz tostado.

QUAGLIA Petra



HARINA PANETTONE
W370/390



PETRA es una marca italiana de harinas de alta calidad, conocida por su enfoque en la tradición, la innovación y la sostenibilidad.

Tipo "00" Harina de trigo blando, esta harina es natural, limpia, estable y consistente.
Gracias a la calidad de la proteína se obtiene un hojaldre voluminoso, de capas regulares, muy friable y de estructura no demasiado crujiente.

Elle & Vire PROFESSIONNEL



MANTEQUILLA 82%



ELLE & VIRE es una marca de productos lácteos dedicada a los profesionales de la panadería, la pastelería y la restauración.

Mantequilla 82%: Ideal para cocinar y para la pastelería, rico, auténtico y versátil.Elaborada de forma tradicional mediante el batido de natas seleccionadas, la Mantequilla para todos los usos **Elle & Vire Professionnel 82 % MG** se utiliza en la cocina y la pastelería.



VALRHONA SELECTION,
UN COLECTIVO DE MARCAS COMPROMETIDAS

En Valrhona Selection, unimos marcas referentes y comprometidas con un proceso responsable como **Valrhona, Chocolatree, Sosa, Norohy, La Rose Noire, Adamance y Pariani** para proponer una oferta variada y responder a sus necesidades.
Todas estas marcas tienen la misma voluntad: inscribir su desarrollo en un proyecto común y sostenible. Para ello, se comprometen de manera concreta a poner en marcha acciones con el fin de preparar mejor el futuro respetando la naturaleza y la humanidad.

VALRHONA

La fuerza de Valrhona reside en el vínculo que creamos entre productores, colaboradores y clientes. Este vínculo que tejemos cada día permite a los productores de cacao vivir mejor de su negocio y a nuestros clientes crear de una manera más comprometida gracias a los productos y servicios que proponemos.

Sosa

En Sosa Ingredients reinventamos la gastronomía para adaptarla a su época. Acompañados por los más importantes chefs, elaboramos ingredientes: texturizantes, liofilizados y crispies, frutos secos o incluso frutas confitadas, más inspiradores e innovadores, para que sus creaciones sean una deliciosa mezcla de modernidad y emoción.

chocolatree

¡Aproveche que comemos primero por los ojos y destaque sus creaciones! En un abrir y cerrar de ojos, aporte un toque festivo y personal a sus creaciones culinarias gracias a los moldes y decoraciones de chocolate Valrhona, con colores 100 % de origen natural. Nos encanta ser cómplices de su toque final personalizado.

LA ROSE NOIRE

Con nuestras bases de tarta de La Rose Noire, proponga una oferta de elaboraciones que encantará a todos los paladares.
¿Un argumento indiscutible? Todas nuestras bases de tarta, conos y cestas están hechos a mano con las mejores materias primas.

NOROHY

La misión de Norohy es destacar las mujeres y hombres que trabajan la vainilla en toda la cadena de valor. Trabajamos cada día para defender usos de la vainilla más justos y claros y para un sector más transparente. Le aseguramos así una trazabilidad de producto óptima para soluciones aromatizantes naturales, deliciosas y responsables.

adamance

Nuestros purés de fruta, sin azúcares añadidos y sin aditivos, 100 % trazados, respetan tanto el buen sabor de fruta madura como la naturaleza y las mujeres y hombres que la trabajan en agroecología.
Para que los artesanos comprometidos puedan explicar a sus clientes las frutas que utilizan.

PARIANI

La empresa, fundada en 2010, propone frutos de cáscara seleccionados entre las mejores variedades del territorio italiano, como la avellana «Nocciola Piemonte IGP» o el pistacho «Verde di Bronte DOP», y declinados en todas sus formas: entero, en polvo, picado, aceite ecológico, pasta pura, crema, etc. Todos los productores respetan la estricta normativa «Filiera PARIANI», más exigente que la de la IGP, que garantiza la máxima calidad de las materias primas.
Con el eslogan «Investigación y Excelencia», Pariani da fe de su misión: crear ingredientes y productos excepcionales y totalmente naturales, satisfacer los paladares más exigentes e inspirar recetas creativas.

NOTAS

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Viennoisery

LA CALIDAD EXCEPCIONAL CONQUISTA SUS CREACIONES

La gama Viennoisery de Valrhona aporta a sus creaciones experiencias sensoriales intensas y únicas. Las nuevas inclusiones, las pepitas y las barritas para bollería Inspiration Frambuesa y Tipo Gianduja son ideales para elaborar productos de bollería refinados y creativos. Capte toda la singularidad de su saber hacer artesanal de forma sencilla. Ingredientes excepcionales para poner en valor su singularidad.

PARA SABER MÁS SOBRE VIENNOISERY, CONÉCTESE A VALRHONA.COM
O CONTACTE CON NOSOTROS EN EL +34 934121999

DISEÑO Y REALIZACIÓN: VALRHONA SELECTION © 09/2025 – CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS: STUDIO DES FLEURS / MAYA COMMUNICATION. QUEDA PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

VALRHONA - Ronda de Sant Pere, 19 7-3 - 08010 Barcelona (ESPAÑA) - www.valrhona.com
serviciocliente@valrhona-selection.com - +34 934121999 - www.valrhona-selection.fr