

# Panettone al stars

**Hemos juntado a las estrellas del panettone para traeros unas recetas galácticas**

**Estas Navidades, las recetas de Rafel y Adrià Aguilera, Daniel Álvarez y Jose Romero son las que van a brillar con más intensidad en el firmamento.**





CHOCOLATE ACADEMY



# estrellas del panettone

En el famoso partido de los All-Stars de la NBA se reúnen los mejores jugadores de las dos conferencias para disputar un encuentro amistoso.

El principal objetivo del partido es disfrutar de jugadas increíbles, mates que quitan la respiración, triples imposibles y en definitiva, del mayor espectáculo de basket del mundo.

**Rafel y Adrià Aguilera, Daniel Álvarez y Jose Romero** juntos son eso mismo pero con panettones.

# tres chefs, tres métodos

Para nuestros tres especialistas, **los panettones son mucho más que una elaboración navideña**. Por su complejidad y por sus posibilidades, los ha atrapado tan fuerte que se ha convertido en una verdadera filosofía de vida.

Los tres se han formado con los mejores especialistas mundiales, han aplicado lo que han aprendido, han perfeccionado y han experimentado. El fruto de estas vidas entregadas a la pasión del panettone son tres formas distintas de entender el producto y su elaboración.

Con las propuestas de este recetario, os presentamos estas tres metodologías, **para que podáis ver el abanico completo de posibilidades que supone el panettone** y daros así, los recursos necesarios para poder hacer en vuestro obrador estas increíbles piezas.

# Índice

## Cal Jan

---



**CJ**

**Masa madre  
Cal Jan**

Pág 08



**CJ/A**

**Masa blanca  
de panettone**

Pág 10



**CJ/A-1**

**Panettone  
frutos secos**

Pág 12



**CJ/A-2**

**Panettone  
selva negra**

Pág 14



**CJ/B**

**Masa de  
cacao**

Pág 16



**CJ/B-1**

**Panettone  
Alunga**

Pág 18

## Daniel Álvarez

---



**DA**

**Masa madre  
Daniel Álvarez**

Pág 22



**DA-1**

**Panettone  
de gianduja  
y caramelo**

Pág 24



**DA-2**

**Panettone  
Chocrovers**

Pág 28



**DA-3**

**Panettone  
Superavellana**

Pág 32

## Jose Romero

---



**JR**

**Masa madre  
Jose Romero**

Pág 38



**JR-1**

**Panettone de  
avellanas y  
gianduja**

Pág 40



**JR-2**

**Colomba  
neutra**

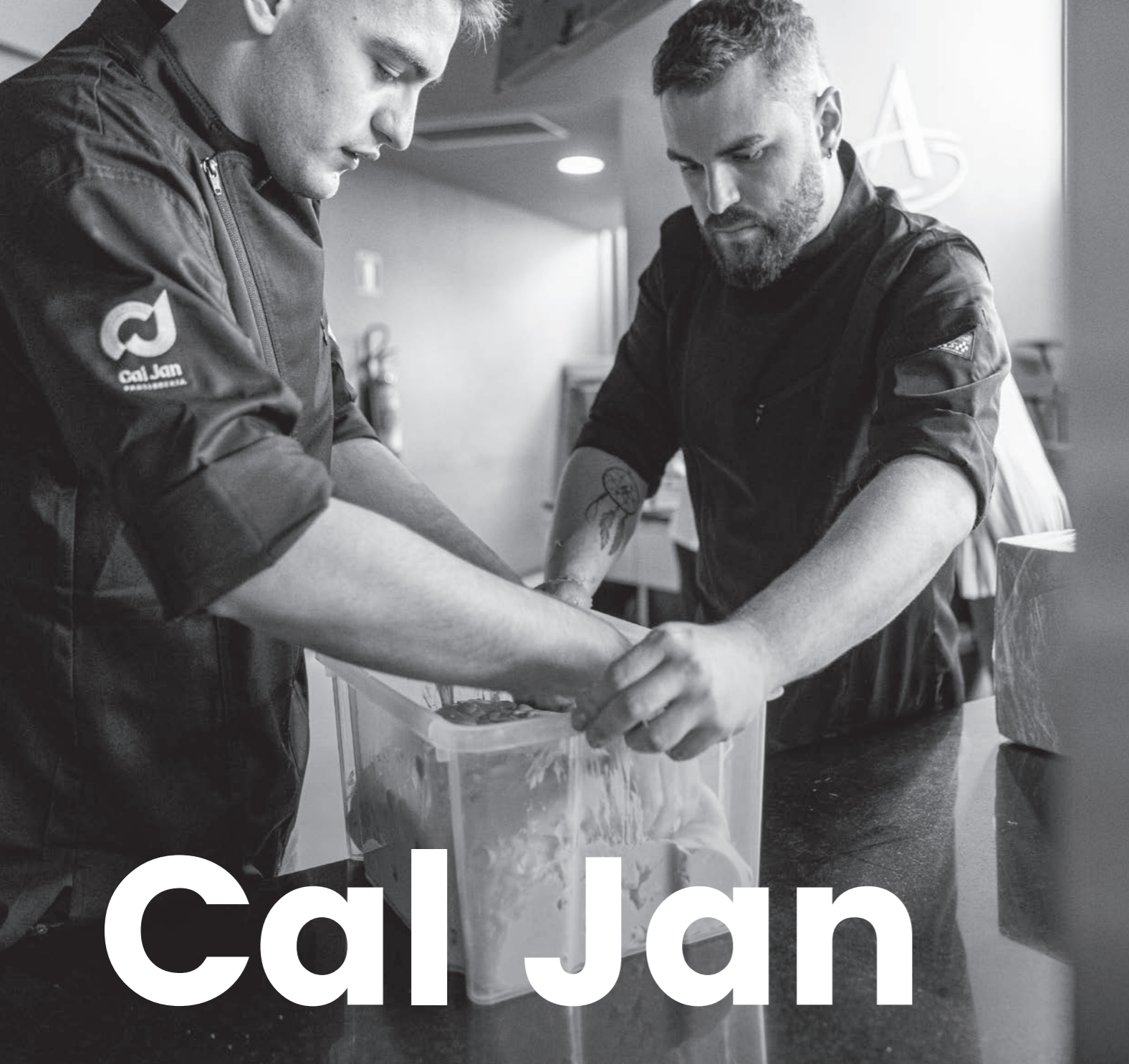
Pág 44



**JR-3**

**Colomba de  
chocolate**

Pág 48



# Cal Jan

“ Compartir experiencias con compañeros de oficio es la mejor manera de evolucionar profesionalmente y de hacer evolucionar el sector. ”

## Abiertos, dinámicos y diferentes

### Tres valores que marcan el ADN de Cal Jan

Nacido en Torredembarra (Tarragona) en 1994, **Rafel Aguilera Orpinell** cursa sus estudios regulares mientras ayuda los fines de semana a sus hermanos en la pastelería Cal Jan que acaban de abrir. Ahí Rafel empieza a sentir la pasión por la pastelería.

En 2013, comienza su formación en la pastelería Hofmann de Barcelona, con el chef Eric Ortuño y en 2015, **toma el control de Cal Jan**. Al regentar su propio negocio, se forma mediante monográficos, cursos específicos y sobre todo compartiendo vivencias con compañeros del sector.

Comienza su andadura en el mundo del panettone con Rolando Morandin y en **2021 gana el campeonato de España de Panettone artesano de chocolate**.

Los años 2020, 21 y 22 gana el galardón Haba de Cacao. En 2022 gana también el Haba de Oro de Cacao como mejor pastelería del camp de Tarragona i Terres de l'Ebre.

**Adrià Aguilera Magriñà** nace en Torredembarra (Tarragona) en 2003. Empieza trabajando en verano en la pastelería familiar Cal Jan y la experiencia le enamora de la profesión. Así que unos meses más tarde empieza a formarse en L'Atelier, también con el chef Eric Ortuño.

En 2020 empieza a trabajar al 100% en el obrador de casa, donde se encarga de la parte de mousses y pastelería moderna.

Combina su trabajo con cursos monográficos con los chefs más conocidos del país y del extranjero. Uno de los cursos es con Fabriccio

Donatone, un especialista italiano en panettone, donde aprende nuevas técnicas y **formas de ver el producto que revolucionan su manera de entender el panettone**.

En febrero de 2022 gana el Campeonato de Estudiantes de Pastelería de la CEEAP participando junto

con una compañera de obrador y de estudios representando la escuela L'Atelier.



# Masa madre

## Cal Jan

### Ingredientes

- 1000g Masa madre
- 1000g Harina Petra Panettone
- 400g Agua

### PASO 01

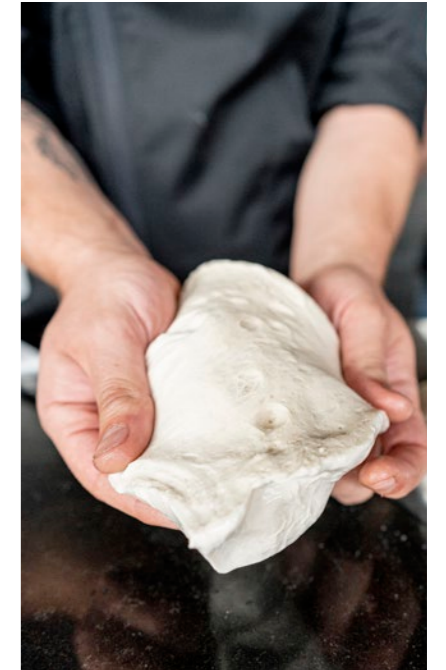
Realizar un mantenimiento diario a la masa madre, para mantener siempre activa y no ácida.

### PASO 02

Realizamos el mantenimiento de la masa madre con agua.

### PASO 03

Para ello, sacamos la masa madre del agua la escurrimos el agua absorbida presionamos y le hacemos un baño durante 15 minutos.



### Baño

- 5L Agua (38°C)
- 5g Azúcar

### PASO 01

Cogemos la masa madre, la escurrimos y pesamos 1000g y la ponemos en una batidora con pala con el agua, y la dejamos oxigenar durante 3 minutos. Añadimos la harina y lo dejamos amasar, hasta que la masa vuelva a quedar homogénea. La volvemos a poner en un bol con agua, y la dejamos trabajar a temperatura ambiente 24 horas.

## Activación de la masa madre

Antes del primer refresco es en el único momento que le hacemos el baño de agua y azúcar explicado anteriormente. Nosotros hacemos 3 refrescos de activación, todos a fermentadora a 28 °C durante 3 horas.

### Proceso de los refrescos de la masa

Siempre escurrimos la masa madre del agua primero, la pesamos buscando las partes más centrales, y la ponemos a batidora con pala con el agua a oxigenar, después añadimos la harina, y dejamos amasar buscando una masa homogénea. Hacemos una bola y lo volvemos al bol con agua y hacia la fermentadora.

#### 1r refresco

- 1000g Masa madre
- 900g Harina
- 40% de agua del peso de la harina a 30°C

### PASO 01

Fermentar 3 horas a 28 °C.

#### 2º refresco

- 1000g Masa madre
- 900g Harina
- 45% de agua del peso de la harina a 30°C

### PASO 01

Fermentar 3 horas a 28 °C.

#### 3r refresco

- 1000g Masa madre
- 900g Harina
- 45% de agua del peso de la harina a 30°C

### PASO 01

Fermentar 3 horas a 28 °C.



“ Importante: para tener siempre masa madre, separaremos en el segundo refresco y dejaremos a temperatura ambiente para el día siguiente realizarle el refresco de mantenimiento. ”

# Masa blanca

## Para el panettone de frutos secos y el panettone de selva negra

### Primer impasto

- 1000g Azúcar
- 1600g Agua
- 800g Mantequilla
- 400g Yema de huevo
- 1000g Masa madre

#### PASO 01

Verter en la amasadora el agua y el azúcar, seguidamente añadir la masa madre y dejar a velocidad lenta durante 1 minuto.

#### PASO 02

Añadir la harina. Dejar desarrollar el gluten y empezar con la incorporación de la mantequilla.

#### PASO 03

Una vez bien incorporada en la masa, añadir la yema de huevo.

#### PASO 04

Reservar en un tupper y dejar fermentar hasta que triplique su volumen.

“ En función de la temperatura a la que se ponga el proceso durará más o menos horas. Normalmente se suele reservar a 28°C (temperatura alta máxima) durante 12 horas, en el caso de reservar a menos temperatura el proceso tardará más tiempo). ”



### Segundo impasto

- 8000g Primer amasado
- 800g Harina de panettone
- 550g Azúcar
- 400g Miel
- 200g Pasta de vainilla
- 48g Sal
- 2600g Mantequilla
- 1000g Yema de huevo
- 400g Agua
- 4400g Relleno de su elección

#### PASO 01

Amasar el primer impasto con la harina, amasar hasta desarrollar el gluten bien fuerte.

#### PASO 04

Añadir la mantequilla en pequeños dados para obtener una buena incorporación en la masa. Cada vez que se añada mantequilla, verter un chorro de yema de huevo (gastaremos un 60% del peso de yema de huevo, el resto lo reservaremos para añadir al final del amasado).

#### PASO 07

Sacar la masa de la amasadora, colocar en un tupper y dejar reposar en bloque durante aproximadamente 30 minutos.

#### PASO 10

Dejar fermentar, hasta que aproximadamente la masa esté a tres dedos por debajo del límite del molde y la masa esté entre 27-28°C

#### PASO 13

Al salir del horno, pinchar y voltear.

#### PASO 02

Seguidamente, incorporar el azúcar con un poco de yema de huevo, que utilizaremos durante todo el amasador como fil conductor.

#### PASO 05

Una vez incorporada toda la mantequilla y la parte proporcional de la yema de huevo, añadiremos al final el agua a 24°C. Incorporar lentamente en varias veces, dejando que en todo momento esta se incorpore bien en la masa.

#### PASO 08

Cortar a porciones de 500 g, realizar un pre bloqueo y dejar reposar hasta que haga una pequeña capa de piel.

#### PASO 11

Acabar el panettone colocando un glaseado con la ayuda de una manga pastelera (en el caso que el panettone lleve glaseado).

#### PASO 14

Dejar reposar del revés al menos 12 horas.

#### PASO 03

Después añadir, a la vez, la miel y la pasta de vainilla, y seguidamente la sal.

#### PASO 06

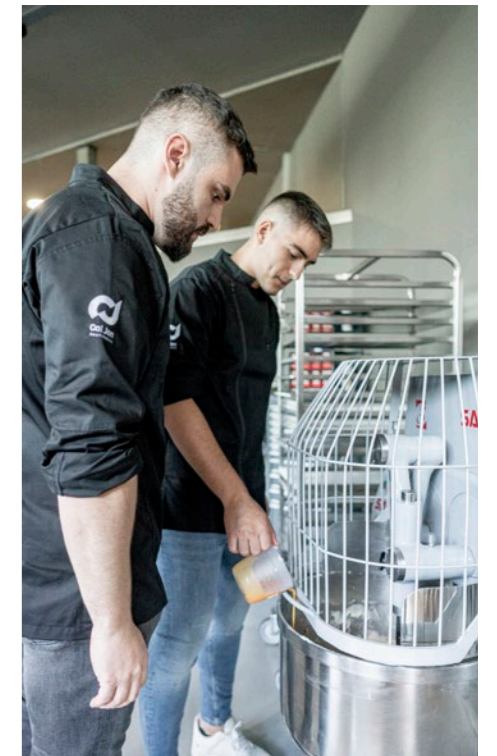
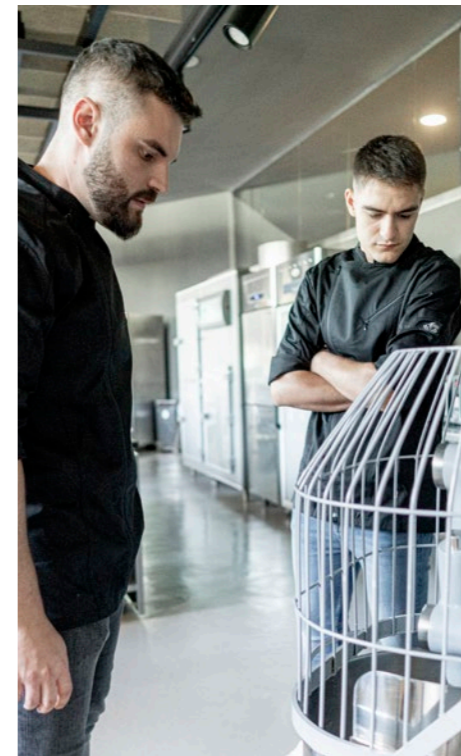
Al final de todo, incorporar el relleno de panettone de su elección. Este relleno se incorporará a baja velocidad y con el tiempo necesario para que se mezcle bien.

#### PASO 09

Seguidamente bolear y colocar en moldes.

#### PASO 12

Cocer a 150°C durante 20 minutos. Seguidamente subir a 165°C durante 15 minutos. Después subir aún más la temperatura a 175°C y cocer durante 8 minutos. Con esto conseguiremos tener el corazón del panettone a 94°C.



**CJ/A-1**

# Panettone frutos secos (Gianduja) **Masa blanca**

## Gianduja avellana

**500g** Cobertura de chocolate con leche Alunga™ Cacao Barry®

**600g** Praliné avellanas sin sacarosa 60% Callebaut®

### **PASO 01**

Mezclar la cobertura de chocolate con el praliné y fundir a 40°C.

### **PASO 02**

Atemperar la mezcla a 28°C y escudillar en un marco.

### **PASO 03**

Una vez cristalizado, cortar a dados de 1 x 1cm.

## Relleno

**2640g** Gianduja avellana

**1760g** Cobertura de chocolate con leche Alunga™ Cacao Barry®

### **PASO 01**

Incluir los ingredientes en el amasado.

## Glaseado de avellanas

**250g** Avellanas tostadas

**600g** Azúcar

**38g** Harina floja

**15g** Pasta pura de avellana Callebaut®

**38g** Almidón

**240g** Clara de huevo

### **PASO 01**

Añadir las avellanas tostadas y el azúcar en el robot. Triturar a máxima potencia para conseguir una mezcla más fina. Vigilar que la avellana no deje ir aceite.

### **PASO 02**

Añadir a la mezcla la harina floja y el almidón. Mezclar el conjunto con la ayuda de la varilla.

### **PASO 03**

Cuando todos los ingredientes secos estén mezclados, añadir la pasta de avellana e incorporar lentamente la clara de huevo mientras se va mezclando con la ayuda de la varilla.

### **PASO 04**

Filmar la mezcla a piel y dejar reposar durante 24 horas.



CJ/A-2

# Panettone Selva negra

## Masa blanca

### Relleno Selva Negra

- 2600g Cereza amarena
- 1760g Cobertura de chocolate negro  
Extra-Bitter Guayaquil Cacao Barry®
- ¼ Haba tonka rallada

### PASO 01

Incluir los ingredientes en el amasado.

### Acabado del panettone

### PASO 01

Cocer el panettone sin glaseado.

### PASO 02

Una vez frío, bañar con la **cobertura de chocolate negro Extra-Bitter Guayaquil Cacao Barry®**, decorar con **Virutas de chocolate negro Mona Lisa®** y azúcar lustre antihumedad.





# Masa de cacao

## Para el panettone Alunga.

### Primer impasto

**3200g** Harina de panettone  
**1000g** Azúcar  
**1600g** Agua  
**800g** Mantequilla  
**400g** Yema de huevo  
**1000g** Masa madre

#### PASO 01

Verter en la amasadora el agua y el azúcar, seguidamente añadir la masa madre y dejar a velocidad lenta durante 1 minuto.

#### PASO 02

Añadir la harina. Dejar desarrollar el gluten y empezar con la incorporación de la mantequilla.

#### PASO 03

Una vez bien incorporada en la masa, añadir la yema de huevo.

#### PASO 04

Reservar en un túpper y dejar fermentar hasta que triplique su volumen.

“ En función de la temperatura a la que se ponga el proceso durará más o menos horas. Normalmente se suele reservar a 28°C (temperatura alta máxima) durante 12 horas, en el caso de reservar a menos temperatura el proceso tardará más tiempo). ”



### Segundo impasto

**8000g** Primer amasado  
**800g** Harina de panettone  
**550g** Azúcar  
**400g** Miel  
**200g** Pasta de vainilla  
**48g** Sal  
**2600g** Mantequilla  
**1000g** Yema de huevo  
**400g** Agua  
**150g** Cacao en polvo Extra Brute Cacao Barry®  
**4400g** Relleno de su elección

#### PASO 01

Amasar el primer impasto con la harina, amasar hasta desarrollar el gluten bien fuerte.

#### PASO 02

Seguidamente, incorporar el azúcar con un poco de yema de huevo, que utilizaremos durante todo el amasador como fil conductor.

#### PASO 03

Después añadir, a la vez, la miel y la pasta de vainilla, y seguidamente la sal.

#### PASO 04

Añadir la mantequilla en pequeñas cantidades, para así obtener una buena incorporación en la masa. Cada vez que se añade mantequilla, verter un chorro de yema de huevo (gastaremos un 60% del peso de yema de huevo, el resto lo reservar para añadir al final del amasado).

#### PASO 05

Una vez incorporada toda la mantequilla y la parte proporcional de la yema de huevo, añadiremos al final el agua a 24°C. Incorporar en varias veces, lentamente. Dejando que en todo momento esta se incorpore bien en la masa.

#### PASO 06

Añadir el cacao en polvo y una vez esté bien incorporado en la masa, verter el relleno de panettone de su elección. Este relleno se incorporará a baja velocidad lenta y tiempo necesario para que se mezcle bien.

#### PASO 07

Sacar la masa de la amasadora, colocar en un túpper y dejar reposar en bloque durante aproximadamente 30 minutos.

#### PASO 08

Cortar a porciones de 500g, realizar un pre bloqueo y dejar reposar hasta que haga una pequeña capa de piel.

#### PASO 09

Seguidamente bolear y colocar en moldes.

#### PASO 10

Dejar fermentar, hasta que aproximadamente la masa esté a tres dedos por debajo del límite del molde y la masa esté entre 27-28°C dejar en fermentadora.

#### PASO 11

Acabar el panettone colocando un glaseado con la ayuda de una manga pastelera (en el caso que el panettone lleve glaseado).

#### PASO 12

Cocer a 150°C durante 20 minutos. Seguidamente subir a 165°C durante 15 minutos. Después subir aún más la temperatura a 175°C y cocer durante 8 minutos. Con esto conseguiremos tener el corazón del panettone a 94°C.

#### PASO 13

Al salir del horno, pinchar y voltear.

#### PASO 14

Dejar reposar del revés al menos 12 horas.



CJ/B-1

# Panettone Alunga (Campeón España 2021)

## Masa cacao

### Relleno Alunga

- 4400g Cobertura de chocolate con leche Alunga™ Cacao Barry®
- ½ Haba tonka

### PASO 1

Incluir los ingredientes en el amasado.

### Glaseado cacao

- 250g Almendra cruda con piel
- 25g Harina floja
- 25g Almidón
- 25g Cacao en polvo Extra Brute Cacao Barry®
- 600g Azúcar
- 15g Aceite de girasol
- 240g Clara de huevo

### PASO 1

Añadir la almendra cruda con piel y el azúcar en el Robot, triturar a máxima potencia para así conseguir una mezcla más fina. Hay que tener cuidado que la almendra no deje ir aceite.

### PASO 2

Añadir la harina floja, el almidón y el cacao en polvo. Mezclar con la ayuda de una varilla.

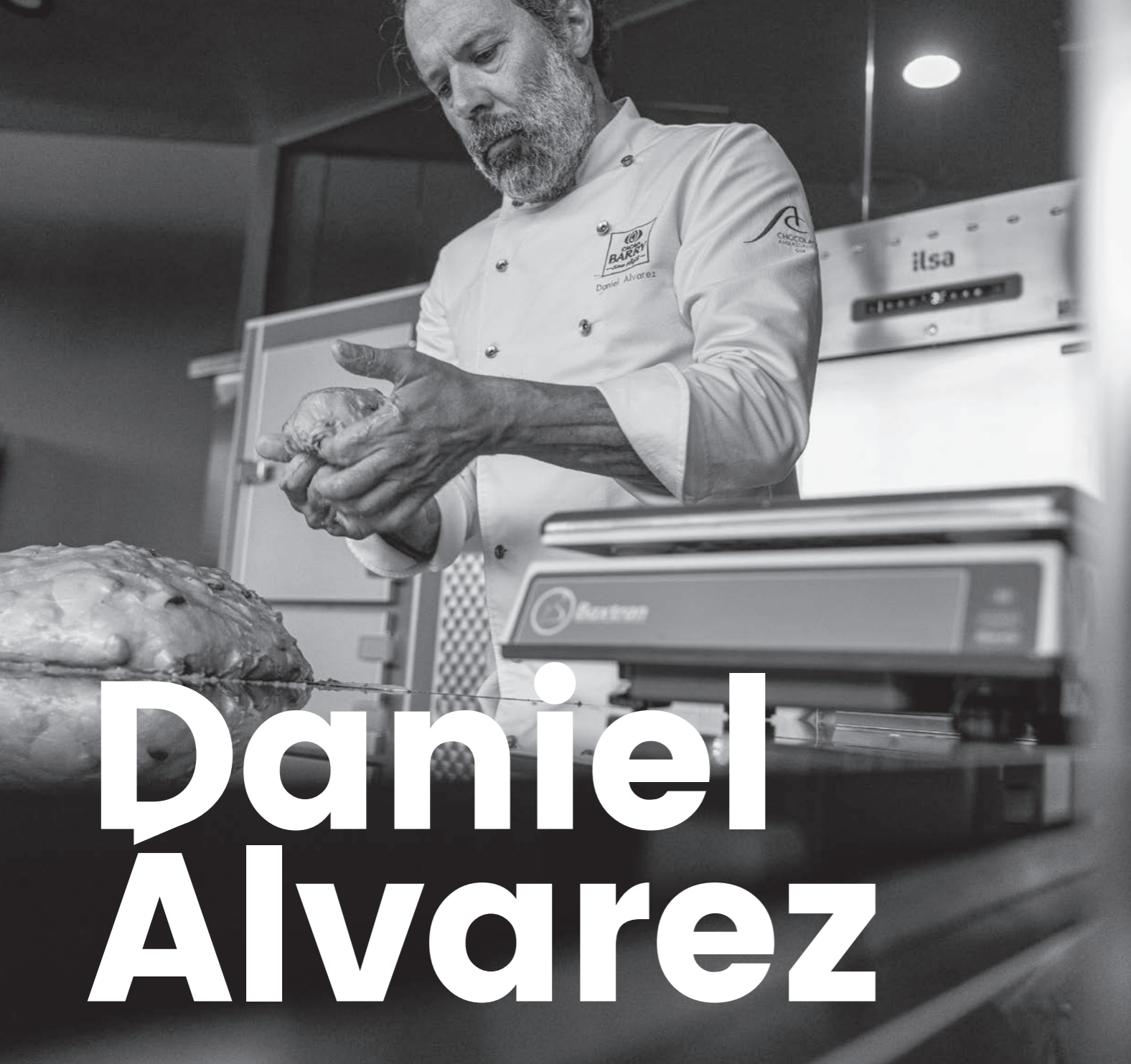
### PASO 3

Cuando todos los ingredientes secos están mezclados, añadir el aceite de girasol y añadir lentamente la clara de huevo, trabajando con la varilla.

### PASO 4

Filmar la mezcla a piel y dejar reposar durante 24 horas.





# Daniel Álvarez

“ Lo que más me apasiona de la bollería es ser capaz de crear productos espectaculares partiendo de ingredientes básicos ”



## La suma de oficio, tradición, creatividad y delicadeza

### Conceptos clave que brillan en el obrador del gran Daniel Álvarez

**Daniel Álvarez** empieza a trabajar en un obrador en el año 1988 y enseguida descubre que la pastelería es su gran pasión y a lo que quiere dedicar el resto de su vida.

Pastelero, chocolatero, especialista en masas y **propietario de la reconocida Pastelería Dalua** en Elche, es también asesor técnico para postres en prestigiosos restaurantes.

Daniel compagina el trabajo en su obrador con la tarea de embajador para la firma de chocolates Cacao Barry para la cual efectúa demostraciones por todo el territorio español.

Sus panettone brillan a la altura de la alta gastronomía. Ha ganado multitud de reconocimientos en concursos: el **4º lugar en «Les Croquembouches»** de París, el 2º de **“Mejor Maestro Pastelero de España”** 1999, la Medalla de **Oro del campeonato Euro Americano de Pastelería** 2000 y ha sido miembro del equipo español de la copa del mundo 2005 y 2007. Desde 2016 forma parte también de la asociación **Relais Desserts**.





**DA**

# Masa madre

## Daniel Álvarez

### Fabricación del pie

- 500g Uvas pasas
- 500g Agua
- 50g Azúcar moreno

#### PASO 01

Mezclar pasas y azúcar y verter en un bol. Cubrir de agua y tapar.

#### PASO 02

Reservar en un entorno cálido durante 5-6 días hasta constatar una fermentación de las pasas.

#### PASO 03

Passar por el chino y reservar el agua.

### Fabricación de la levadura

- 500g Agua fermentada con pasas
- 700g Harina

#### PASO 01

Amasar todo junto en plantaría unos 5 min. aprox. (es recomendable utilizar harina de buena calidad con bastante fuerza y rica en gluten. El agua sin cloro y a 20 °C)

#### PASO 02

Cubrir la masa y fermentar durante 48h. aprox. hasta que haya triplicado su volumen.

### Operación de refresco

- 200g Levadura natural
- 200g Harina
- 100g Agua

#### PASO 01

Amasar todo junto hasta obtener una masa lisa y compacta.

#### PASO 02

Introducir en un recipiente estrecho que podamos comprobar que triplica su volumen, tapar y reposar a temperatura constante de 26-28 °C (el tiempo de fermentación deberá ser inferior a la primera fase).

#### PASO 03

Deberemos repetir la operación hasta conseguir que triplique su volumen en el espacio de 3-4 horas (si al principio de la masa resultante es oscura, al final deberá ser blanca con un sabor ácido dulzón).

## Ejemplo de mantenimiento de la masa madre

### 06:00 h

- 100g Levito (masa madre)
- 100g Harina panettone
- 50g Agua a 30°C

#### PASO 01

Fermentar 4 h a 16-28 °C

### 10:00 h

- 250g Levito (masa madre) anterior
- 250g Harina panettone
- 125g Agua a 30°C

#### PASO 01

Fermentar 4 h a 16-28 °C

### 14:00 h

- 625g Levito (masa madre) anterior
- 625g Harina panettone
- 313g Agua a 30°C

#### PASO 01

Fermentar 4 h a 16-28 °C

### 18:00 h

- 50g Levito (masa madre) anterior
- 100g Harina panettone
- 50g Agua a 30°C

#### PASO 01

Fermentar 12 a 16 °C en fermentación anaerobia (bien envuelta en film para que haya poco oxígeno.)

#### PASO 02

Utilizar el resto de levito (masa madre) para empastar los panettones.





DA-1

# Panettone de gianduja y caramelo

## Receta

### Primer impasto

- 800g Harina panettone 00
- 230g Azúcar
- 400g Agua
- 230g Levito (masa madre)
- 200g Yemas
- 300g Mantequilla

### PASO 01

Disolver agua y azúcar, añadir la harina y el levito.

### PASO 02

Amasar bien hasta desarrollar gluten e incorporar poco a poco las yemas sin dejar que pierda elasticidad la masa. Por último incorporar la mantequilla cortada en dados.

### PASO 03

Terminar de amasar hasta que la masa se despegue bien de las paredes. Fermentar a 28 °C durante 12 horas hasta que la masa triplique su volumen.

## Segundo impasto

230g	Harina panettone 00	300g	Gianduja leche Callebaut®
18g	Sal	300g	Cobertura de chocolate con leche Pureté Alunga™ 41% Cacao Barry®
230g	Azúcar	200g	Mazapán caramelo
200g	Yemas	6g	Ralladura de naranja
500g	Mantequilla	4g	Vainilla en polvo
80g	Miel		
50g	Agua		

### PASO 01

Incorporar la harina al 1er empaste y cuando la masa se separe de las paredes de la amasadora añadir la sal, las yemas y el azúcar en 4 o 5 pasos.

### PASO 04

Finalizar mezclando (sin amasar) la gianduja fría y la cobertura.

## Mazapán de caramelo

80g	Almendra en polvo
50g	Azúcar glas
40g	Caramelo en polvo
C.S.	Clara en polvo

### PASO 01

Mezclar todo junto hasta obtener una masa homogénea.

### PASO 02

Después añadir la miel y la mantequilla en dados con las ralladuras y la vainilla.

### PASO 05

Dividir en porciones de 900g y fermentar una hora a 29 °C. Volver a bolear e introducir en los moldes.

### PASO 02

Hacer marcos, congelar y cortar en dados de 1,5 x 1,5 cm.

### PASO 03

Cuando la masa vuelva a despegarse de las paredes de la cuba incorporar el agua poco a poco.

### PASO 06

Terminar de fermentar a 29 °C hasta que triplique su volumen.

### PASO 03

Reservar en el congelador hasta su incorporación.

## Glaseado neutro

500g	Harina almendras
600g	Azúcar glas
400g	Azúcar grano
200g	Glucosa atomizada
200g	Maicena
500g	Claros

### PASO 01

Mezclar todo y reservar mínimo 24 horas en frío.

## Acabado del panettone

### PASO 01

Glasear decorar con azúcar perlado y cocer a 160 °C durante 55-60 minutos aprox.

### PASO 02

Cuando el interior esté a 96 °C, sacar del horno y colgar hasta que estén completamente fríos.



**DA-2**

# Panettone Chocolovers

## Receta

### Primer impasto

**800g** Harina panettone 00  
**230g** Azúcar  
**400g** Agua  
**230g** Levito (masa madre)  
**100g** Yemas  
**250g** Mantequilla

### **PASO 01**

Disolver agua y azúcar, añadir la harina y el levito, amasar bien hasta desarrollar gluten.

### **PASO 02**

Incorporar poco a poco las yemas sin dejar que pierda elasticidad la masa, por último incorporar la mantequilla cortada en dados.

### **PASO 03**

Terminar de amasar hasta que la masa se despegue bien de las paredes, fermentar a 28 °C 12 horas hasta que la masa triplique su volumen.

### Ganache

**180g** Agua  
**400g** Cobertura de chocolate negro  
Plantation Alto el Sol Cacao Barry®

### **PASO 01**

Hacer una ganache y dejar a 30 °C toda la noche para que no cristalice la cobertura. Hacer una ganache y dejar a 30 °C toda la noche para que no cristalice la cobertura.



### Segundo impasto

- 230g Harina panettone 00
- 15g Sal
- 150g Azúcar
- 200g Yemas
- 400g Mantequilla
- 50g Miel
- 400g **Chocolate horneable Cori Chocovic**
- 500g **Cobertura de chocolate con leche Lactée Supérieure Cacao Barry®**
- 4g Vainilla en polvo

#### PASO 01

Incorporar la harina al 1er empaste y cuando la masa se separe de las paredes de la amasadora añadir la sal, las yemas y el azúcar en 4 o 5 pasos.

#### PASO 04

Finalizar mezclando (sin amasar) los chocolates.

### Glaseado cacao

- 500g Harina almendras
- 600g Azúcar glas
- 400g Azúcar grano
- 200g Glucosa atomizada
- 150g Maicena
- 50g **Cacao en polvo Camerún rojo fuerte Van Houten**
- 500g Claras

#### PASO 01

Mezclar todo y reservar mínimo 24 horas en frío.

### Acabado del panettone

#### PASO 01

Glasear y decorar con **Chocolate horneable Cori Chocovic** y cocer a 160 °C durante 55-60 minutos aproximadamente.

#### PASO 02

Cuando el interior esté a 96 °C, sacar del horno y colgar hasta que estén completamente fríos.

#### PASO 02

Después añadir la miel y la mitad de la mantequilla pomada mezclada con la vainilla.

#### PASO 05

Dividir en porciones de 900g y fermentar una hora a 29 °C. Volver a bolear e introducir en los moldes.

#### PASO 03

Cuando la masa vuelva a despegarse de las paredes de la cuba incorporar la gnanche y el resto de mantequilla.

#### PASO 06

Terminar de fermentar a 29 °C hasta que triplique su volumen.







**DA-3**

# Panettone Super avellana

## Receta

### Primer impasto

**800g** Harina panettone 00  
**230g** Azúcar  
**400g** Agua  
**230g** Levito (masa madre)  
**200g** Yemas  
**300g** Mantequilla

### **01** PASO

Disolver agua y azúcar, añadir la harina y el levito, amasar bien hasta desarrollar gluten.

### **02** PASO

Incorporar poco a poco las yemas sin dejar que pierda elasticidad la masa, por último incorporar la mantequilla cortada en dados.

### **03** PASO

Terminar de amasar hasta que la masa se despegue bien de las paredes, fermentar a 28 °C 12 horas hasta que la masa triplique su volumen.

### Segundo impasto

230g	Harina panettone 00	80g	Miel
18g	Sal	50g	Agua
230g	Azúcar	600g	Gianduja leche Callebaut®
200g	Yemas	200g	Gianduja negra Callebaut®
400g	Mantequilla	6g	Ralladura de naranja
125g	Pasta de avellanas Callebaut®	6g	Ralladura limón
		4g	Vainilla en polvo

#### PASO 01

Incorporar la harina en el 1er empaste y cuando la masa se separe de las paredes de la amasadora añadir la sal, las yemas y el azúcar en 4 o 5 pasos.

#### PASO 04

Finalizar mezclando (sin amasar) las giandujas frías para que no se funda en el mezclador.

### Glaseado de avellanas

250g	Harina almendras
250g	Harina avellanas
600g	Azúcar glas
400g	Azúcar grano
200g	Glucosa atomizada
200g	Maicena
500g	Claras

#### PASO 01

Mezclar todo y reservar mínimo 24 horas en frío.

### Acabado del panettone

#### PASO 01

Glasear con el glaseado de avellanas, decorar con azúcar perlado, **Crocanti de avellanas Callebaut®** y azúcar glas opcional.

#### PASO 02

Después añadir la miel, la pasta de avellana, la mantequilla en dados con las ralladuras y la vainilla.

#### PASO 05

Dividir en porciones de 900 g y fermentar una hora a 29 °C. Volver a bolear e introducir en los moldes.

#### PASO 03

Cuando la masa vuelva a despegarse de las paredes de la cuba incorporar el agua poco a poco.

#### PASO 06

Terminar de fermentar a 29 °C hasta que triplique su volumen.

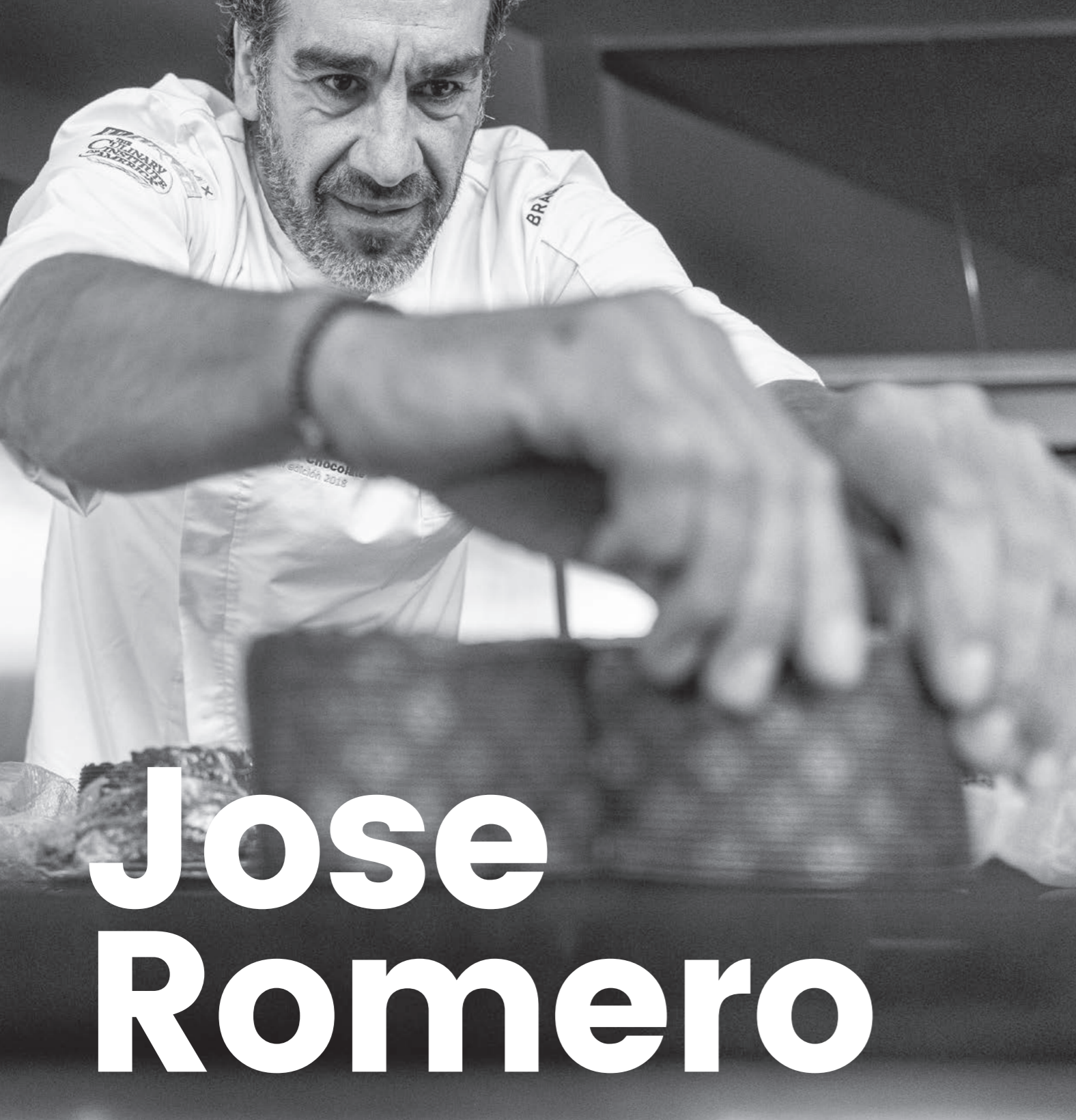
#### PASO 02

Cocer a 160 °C durante 55-60 minutos aproximadamente.

#### PASO 03

Cuando el interior esté a 96 °C, sacar del horno y colgar hasta que estén completamente fríos.





# Jose Romero

“ El panettone es una filosofía y a mí me ha atrapado ”



## Marcado por su actitud exigente y el afán de superación

### Hoy en día es uno de los mayores especialistas en panettone de nuestro país

Después de años dedicados a la profesión, en 2007 **Jose Romero** empieza su andadura como profesor de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona (EPGB).

Ahí conoce nuevas elaboraciones, entre ellas, las masas fermentadas, que abren ante él un extenso mundo que lo atrapa para siempre. Llevado por esta pasión, en 2012 se adentra en el mundo del Panettone. En un principio como un juego, pero que acaba convirtiéndose en un reto para luego volverse una verdadera filosofía, por toda la complejidad que conlleva.

A día de hoy han transcurrido ya 10 años dedicados al panettone; aprendiendo de él, de colegas de profesión, de cursos impartidos y recibidos, en un no parar de buscar la excelencia en la elaboración de este producto, donde su más importante componente es la masa madre.

**Esta obsesión con el panettone es lo que lo ha convertido hoy en día en un verdadero maestro en su elaboración** y lo ha llevado a acabar dando formación de este producto.





JR

# Masa madre

## Jose Romero

### Mantenimiento y activación de la masa madre

#### Ingredientes

100-200g Levito (masa madre)  
6-8g Azúcar  
1L Agua a 38°C

#### PASO 01

Macerar la masa madre en nevera durante un día a 4°C.

#### PASO 02

Una vez macerada, sacamos la masa madre de la nevera y la dejamos reposar a una temperatura de 16°C-18°C durante aproximadamente 10-12 horas.

#### PASO 03

Después de haber reposado haremos el baño. Para ello la cortamos en rodajas y las dejamos en una cubeta que contenga 1 L de agua a 38°C y unos 6 u 8 g de azúcar durante 20 minutos para bajar la acidez y recuperar el pH. Si flota quiere decir que está activa.



### Operación de refresco (o alimento de la masa madre)

#### 1r refresco

#### PASO 01

Pesamos la cantidad de masa madre y añadimos esa misma cantidad en harina para Panettone.

#### PASO 02

Con un 35%-38% de agua del peso de la harina llevamos y amasamos 6-7 minutos en una amasadora. Lo ideal sería que saliera a unos 26°C-28°C de la amasadora.

#### PASO 03

La boleamos, la cortamos en cruz y la ponemos en el recipiente adecuado del tripe de tamaño que la masa. La dejaremos fermentar durante 3-3,5h a 27°C-28°C con humedad al 75%.

#### 2º refresco

#### PASO 01

Controlamos el estado de la masa y la sacamos de la fermentadora una vez haya triplicado su tamaño.

#### PASO 02

Recortamos, pesamos la masa madre y la ponemos en la amasadora. Añadimos la misma cantidad de harina de Panettone. Pesamos un 38%-40% de agua del peso de la harina.

#### PASO 03

La boleamos, la cortamos en cruz y la ponemos en el recipiente adecuado del tripe de tamaño que la masa, la dejaremos fermentar durante 3-3,5h a 27°C-28°C con humedad al 75%.

#### 3r refresco

#### PASO 01

Controlamos el estado de la masa y la sacamos de la fermentadora una vez haya triplicado su tamaño.

#### PASO 02

Recortamos, pesamos la masa madre y la ponemos en la amasadora. Añadimos la misma cantidad de harina de Panettone. Pesamos un 38%-40% de agua del peso de la harina.

#### PASO 03

La boleamos, la cortamos en cruz y la ponemos en el recipiente adecuado del tripe de tamaño que la masa, la dejaremos fermentar durante 3-3,5h a 27°C-28°C con humedad al 75%.

JR-1

# Panettone de avellanas y gianduja

## Receta

### Primer impasto

- 1000g Agua
- 900g Azúcar
- 700g Masa Madre
- 2000g Harina para panettone
- 900g Yema de huevo
- 1000g Mantequilla
- 200g Praliné de avellanas Favorites Noisettes Cacao Barry®
- 120g Agua optativo

### PASO 01

Realizamos un almibar con el agua y el azúcar. Reservamos a 28°C.

### PASO 02

Agregamos la harina, la masa madre, el almibar a 28°C, parte de las yemas (para que no vaya tan seca la masa) y empezamos a amasar.

### PASO 03

Terminamos de agregar la mantequilla.

### PASO 04

Cuando se haya aglutinado agregamos otra parte de yemas.

### PASO 05

Añadimos el praliné de avellanas.

### PASO 06

Por último, agregamos los 120g de agua (temperatura deseada).

### PASO 07

Lo ideal es que la masa salga a unos 26°C.

### PASO 08

Agregamos la masa al contenedor y terminamos de afinarla con un par de pliegues.

### PASO 09

Fermentaremos a unos 26°C-28°C hasta que triplique su tamaño.

## Segundo impasto

**700g** Harina  
**140g** Miel  
**350g** Azúcar  
**750g** Yema de huevo  
**14g** Pasta de Vainilla  
**60g** Sal  
**900g** Mantequilla  
**125g** Agua a temperatura deseada  
**1400g** **Gianduja de leche Callebaut®**  
**1600g** **Gianduja negra Callebaut®**  
**600g** Avellanas tostadas

### PASO 01

Agregamos la harina junto con el primer empaste y empezamos a amasar.

### PASO 04

Si la masa baja agregaremos un poco más de yema para que la ayude a emulsionar (la yema ayuda a disolver antes el azúcar. En el caso de agregar todo el azúcar de golpe la masa se licuaría).

### PASO 07

Por último los 125g de agua para terminar la emulsión.

### PASO 10

Sacamos la masa de la máquina y la devolvemos a la cubeta.

## Glasa Neutra

**700g** Avellanas enteras con piel trituradas  
**500g** Azúcar lustre  
**400g** Clara de huevo  
**280g** Fécula almidón  
**6g** Sal

### PASO 01

Mezclar los secos con una batidora con pala y agregar con la clara de huevo hasta textura deseada.

### PASO 02

Cuando veamos que coge un poco de fuerza agregamos la miel y amasamos unos 3 minutos, siempre teniendo en cuenta lo que nos pide la masa.

### PASO 05

Cuando volvamos a escuchar el ruido gaseoso que produce la masa agregaremos la pasta de naranja y seguida de la sal.

### PASO 08

Mezclamos las giandujas y las avellanas.

### PASO 11

Reposo en bloque de 1-2 horas y estará listo para bolear y poner en moldes.

### PASO 03

Agregamos una primera parte de azúcar junto con una pequeña cantidad de yemas.

### PASO 06

Y la mantequilla cuando este toda la mantequilla bien incorporada iremos emulsionando con el resto de las yemas.

### PASO 09

Agregamos la mezcla de empaste, dejamos que se combine unos minutos y paramos.



JR-2

# Colomba neutra

## Receta



### Primer impasto

2400g Harina de panettone  
900g Azúcar  
1200g Agua  
600g Mantequilla  
500g Yemas  
750g Masa Madre

#### PASO 01

Agregamos la harina, la masa madre, el almibar (26°C), parte de las yemas (para que no vaya tan seca la masa) y empezamos a amasar.

#### PASO 02

Terminamos de agregar la mantequilla.

#### PASO 03

Cuando se haya aglutinado agregamos otra parte de yemas.

#### PASO 04

Lo ideal es que la masa salga a unos 26°C.

#### PASO 05

Agregamos la masa al contenedor y terminamos de afinarla con un par de pliegues.

#### PASO 06

Fermentaremos a unos 26°C-28°C hasta que triplique su tamaño.

### Segundo impasto

600g Harina para panettone  
375g Azúcar  
255g Miel  
38g sal  
1150g Mantequilla  
750g Yemas  
200g Agua  
300g Manteca de cacao Cacao Barry®  
180g Nata

30g Pasta de vainilla  
2u de ralladura de limón  
c/s Crema Doppia Nocciola Callebaut®  
c/s Cobertura de chocolate con leche Lactée Supérieure Cacao Barry®  
c/s Grué de cacao Cacao Barry®  
c/s Cacao en polvo Extra Brute Cacao Barry®

#### PASO 01

Agregamos la harina junto con el primer empaste y empezamos a amasar.

#### PASO 02

Cuando coja un poco de fuerza agregamos la miel y amasamos unos 3 minutos, siempre teniendo en cuenta lo que nos pide nuestra masa.

#### PASO 03

Agregamos una primera parte de azúcar junto con una pequeña cantidad de yemas.

#### PASO 04

Si la masa baja añadimos un poco más de yema para que ayude a emulsionar (la yema disuelve antes el azúcar. Si agregáramos todo el azúcar de golpe la masa se licuaría).

#### PASO 05

Cuando volvamos a escuchar el ruido gaseoso que produce la masa agregaremos la pasta de naranja y seguidamente la sal.

#### PASO 06

Añadimos la mantequilla. Cuando este toda bien incorporada iremos emulsionando con el resto de las yemas.

#### PASO 07

Incorporamos la ralladura de limón y la nata

#### PASO 08

Por último añadimos los 125g de agua para terminar la emulsión.

#### PASO 09

Agregamos la manteca de cacao al empaste y dejamos que se combine unos minutos y paramos.

#### PASO 10

Sacamos la masa de la máquina y la devolvemos a la cubeta.

#### PASO 11

Reposo en bloque de 1 hora y estarán listo para bolear y poner en moldes.



## Acabado del panettone

### PASO 01

Preparamos las latas con los moldes.

### PASO 02

Boleamos dando un poco de tensión y las agregamos a los moldes. Dejamos en la fermentadora a 28°C con 75% de humedad unas 6-7 horas hasta que más o menos duplique su tamaño.

### PASO 03

Cocción a 150°C durante 45 minutos

### PASO 04

Cuando el corazón del producto este a 92°C. lo sacamos, los pinchamos y los colgamos boca abajo para dejarlos enfriar a 26°C corazón del producto

### PASO 05

Una vez enfriado, desmoldamos del molde e inyectamos. Cubrimos con la cobertura y por último el grué de cacao y polvo de cacao.

“ Se puede rellenar con la **Crema Doppia Nocciola de Callebaut.** ”





JR-3

# Colomba de chocolate

## Receta



### Primer impasto

**2400g** Harina de panettone  
**900g** Azúcar  
**1200g** Agua  
**600g** Mantequilla  
**500g** Yemas  
**750g** Masa Madre

#### PASO 01

Agregamos la harina, la masa madre, el almíbar a 26°C, parte de las yemas (para que no vaya tan seca la masa) y empezamos a amasar.

#### PASO 02

Terminamos de agregar la mantequilla.

#### PASO 03

Cuando se haya aglutinado agregamos otra parte de yemas.

#### PASO 04

Lo ideal es que la masa salga a unos 26°C.

#### PASO 05

Agregamos la masa al contenedor y terminamos de afinarla con un par de pliegues.

#### PASO 06

Fermentaremos a unos 26°C-28°C hasta que triplique su tamaño.

### Segundo impasto

<b>600g</b> Harina para panettone	<b>200g</b> Agua
<b>375g</b> Azúcar	<b>180g</b> Nata
<b>255g</b> Miel	<b>30g</b> Pasta de vainilla
<b>38g</b> Sal	<b>2500g</b> Cobertura de chocolate con leche Origin Papouasie Cacao Barry®
<b>1150g</b> Mantequilla	
<b>750g</b> Yemas	

#### PASO 01

Agregamos la harina junto con el primer empaste y empezamos a amasar.

#### PASO 02

Cuando observemos que ha cogido un poco de fuerza agregamos la miel y amasamos unos tres minutos, siempre teniendo en cuenta lo que nos pide nuestra masa.

#### PASO 03

Agregamos una primera parte de azúcar junto con una pequeña cantidad de yemas.

#### PASO 04

Si la masa se baja agregaremos un poco más de yema para que la ayude a emulsionar (la yema ayuda a disolver antes el azúcar. En el caso de agregar todo el azúcar de golpe la masa se licuaría).

#### PASO 05

Cuando volvamos a escuchar el ruido gaseoso que produce la masa agregaremos la pasta de naranja y seguida de la sal.

#### PASO 06

Y la mantequilla cuando este toda la mantequilla bien incorporada iremos emulsionando con el resto de las yemas.

#### PASO 07

Por ultimo los 125g de agua para terminar la emulsión.

#### PASO 08

Agregamos la cobertura Papouasie al empaste y dejamos que se combine unos minutos y paramos.

#### PASO 09

Sacamos la masa de la máquina y la devolvemos a la cubeta.



## Acabado del panettone

### PASO 01

Preparamos las latas con los moldes.

### PASO 02

Boleamos dando un poco de tensión y las agregamos a los moldes. Dejamos en la fermentadora a 28°C con 75% de humedad unas 6-7 horas hasta que más o menos duplique su tamaño.

### PASO 03

Cocción a 150°C durante 45 minutos

### PASO 04

En el caso de querer agregar glasa, lo haremos justo antes de entrar al horno. Agregaremos unas 50g o 60g de glasa, fruto seco, azúcar Bolado y por último azúcar lustre opcional.

### PASO 05

Cuando el corazón del producto esté a 94°C, los sacamos, los pinchamos y los colgamos boca abajo para dejar enfriar a 26°C el corazón del producto.



## Productos utilizados



Producto	Packaging	Código producto
Papouasie	2,5kg	CHM-Q35PAP-E5-U70



Producto	Packaging	Código producto
Alto el Sol	1kg	CHD-P65ALTN-E2-U68



Producto	Packaging	Código producto
Manteca de cacao	3kg	NCB-HD703-BYE0-654



Producto	Packaging	Código producto
Cacao en polvo Extra Brute	1kg	DCP-22SP-E0-760



Producto	Packaging	Código producto
Praliné Favorites Noisettes	5kg	PRN-HA50CBY-E0-T60

## Productos utilizados



Producto	Packaging	Código producto
Extra-Bitter Guayaquil	5kg	CHD-P64BPU-E5-U72



Producto	Packaging	Código producto
Cobertura de chocolate con leche Alunga™	5kg	CHM-Q41ALUN-E5-U72



Producto	Packaging	Código producto
Lactée Supérieure	5kg	CHM-O38LSUP-E5-U72



Producto	Packaging	Código producto
Grué de cacao	1kg	NIBS-S-609

## Productos utilizados



Producto	Packaging	Código producto
Crocanti de avellanas	1kg	NAN-CR-HA3714-U11



Producto	Packaging	Código producto
Crema Doppia Nocciola	5kg	FNN-S1835-651



Producto	Packaging	Código producto
Pasta pura de avellana	5kg	PNP-T14



Producto	Packaging	Código producto
Praliné de avellanas sin sacarosa	30kg	MALPRA-668

## Productos utilizados



Producto	Packaging	Código producto
Virutas de chocolate negras	2,5kg	CHD-SV-22206E0-08B

## Productos utilizados



Producto	Packaging	Código producto
Gianduja leche	5kg	GIA-144



Producto	Packaging	Código producto
Gianduja negra	5kg	GIA-D2-144

## Productos utilizados



Producto	Packaging	Código producto
Chocolate horneable Cori	5kg	CHD-DR-90CORI-D38

## Productos utilizados



Producto	Packaging	Código producto
Camerún rojo fuerte	1kg	DCP-20R118-VH-760



CHOCOLATE ACADEMY

## Siempre a tu lado para crear delicias de chocolate...

La Chocolate Academy™ tiene como objetivo formar e inspirar a los chefs de todo el mundo. Es un lugar para **conectar**, **aprender** y **compartir**.  
Descubre más información acerca de la Chocolate Academy™ en

[www.chocolate-academy.com](http://www.chocolate-academy.com)

© 2022 CHOCOLATE ACADEMY™ BARCELONA  
Ctra. Nacional 152a Km 71,3  
08503 Gurb Barcelona (España)

[www.chocolate-academy.com](http://www.chocolate-academy.com)