



Excelencia
— en cada —
panetón

RECETARIO



ÍNDICE

Panetón Capuchino	4
Panetón Pistachísimo	6
Panetón de Algarrobina y Frutos secos	8
Panetón Choconaranja	10
Panetón Clásico	12
Panetón de Molde	14
Trenza Navideña	16
Cinnamon Roll Panetonero	18
Tiramisú de Panetón	20



PANETÓN CAPUCHINO

INGREDIENTES:

Espanja

15	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (esponja)
400	g	Levadura fresca
5	kg	Agua

Amasado final

10	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (bolsa interna sellada)
1.7	kg	Yemas heladas
2.15	kg	Agua
625	g	Café Instantáneo
5	kg	Pasas rubias
5.25	kg	Chispas de chocolate blanco

Glaseado

550	g	Finita en polvo Umsha
675	g	Harina de almendras
550	g	Azúcar granulada
100	g	Cocoa
75	g	Maicena
250	g	Aceite vegetal
750	g	Clara de huevo

Ganache de café

4	kg	Cobertura blanca
3.75	kg	Crema vegetal
500	g	Café instantáneo

PREPARACIÓN

PARTE I: PREPARACIÓN DE LA ESPONJA

- 1 Pesar bien los ingredientes.
- 2 Mezclar la premezcla esponja, agua y levadura por 8 a 10 minutos aproximadamente hasta obtener una masa homogénea.
- 3 Reposar la masa por 90 a 120 minutos, hasta que triplique su volumen.

PARTE II: AMASADO FINAL

- 1 Disolver el café en agua tibia y llevar a refrigerar. Aproximadamente 1 hora antes del amasado final.
- 2 Mezclar en la amasadora la esponja fermentada y yemas por 2 minutos a primera velocidad.
- 3 Luego agregar la premezcla masa y seguir amasando hasta formar una semi liga.
- 4 Añadir la solución de café helado en 3 partes, reservando 100 ml. para agregar las pasas y chispas de chocolate.
- 5 Continuar amasando, hasta obtener una liga desarrollada, finalmente agregar las pasas rubias y chispas de chocolate blanco, con la ultima parte del café helado.
- 6 Dividir en piezas de 550 g., formar los panetones y colocar en pirotines.
- 7 Fermentar de 120 a 150 minutos a temperatura ambiente hasta obtener el volumen ideal (masa al ras del pirotín).

PARTE II: AMASADO FINAL

- 6 Cortar la superficie del panetón, colocar el glaseado y hornear a 150 °C por 25 minutos. Tiempo y temperatura referencial.
- 7 Enfriar por 2 a 3 horas y embolsar a una temperatura interna del panetón de 28 °C a 32 °C.

GLASEADO

- 1 Mezclar todos los insumos dentro de un recipiente hasta que estén homogenizados.
- 2 Colocar hasta cubrir la cúpula del paneton y expandir con ayuda de una brocha
- 3 Cernir la Finita en polvo Umscha justo antes de entrar al horno.

RELLENO DE GANACHE DE CAFÉ

- 1 Calentar la crema vegetal a baño maría, mezclar con el café instantáneo.
- 2 Añadir el chocolate blanco en trozos.
- 3 Poner en un bowl y cubrir para su solidificación a ambiente para luego usarlo en el relleno de panetón en inyección.



NOTAS





PANETÓN PISTACHÍSSIMO

INGREDIENTES:

Esponja

15	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (esponja)
400	g	Levadura fresca
5	kg	Agua

Amasado final

10	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (bolsa interna sellada)
1.7	kg	Yemas heladas
2.15	kg	Agua helada
3	kg	Pasas rubias
3	kg	Nueces
4.75	kg	Maní

Ganache de crema de pistacho

6.25	kg	Cobertura blanca
6.25	kg	Crema vegetal
2.5	kg	Pasta de pistacho

Decoración final: Glasé

500	g	Leche fresca
850	g	Pasta de pistacho
3.25	kg	Finita en polvo Umsha
850	g	Cobertura blanca rayada (virutas)
6	g	Colorante verde en gel
2	kg	Pistacho picado

PREPARACIÓN

PARTE I: PREPARACIÓN DE LA ESPONJA

- 1 Pesar bien los ingredientes.
- 2 Mezclar la premezcla esponja, agua y levadura por 8 a 10 minutos aproximadamente hasta obtener una masa homogénea.
- 3 Reposar la masa por 90 a 120 minutos, hasta que triplique su volumen.

PARTE II: MASADO FINAL

- 1 Mezclar en la amasadora la esponja fermentada y yemas por 2 minutos a primera velocidad.
- 2 Luego agregar la premezcla masa y seguir amasando hasta formar una semi liga.
- 3 Añadir el agua helada en 3 partes, reservando 100 ml. para agregar las pasas y frutos secos.
- 4 Continuar amasando, hasta obtener una liga desarrollada, finalmente agregar las pasas rubias y frutos secos, con la última parte del agua.
- 5 Dividir en piezas de 550 g., formar los panetones y colocar en pirotines.
- 6 Fermentar de 120 a 150 minutos a temperatura ambiente hasta obtener el volumen ideal (masa al ras del pirotín).
- 7 Cortar la superficie del panetón y hornear a 150 °C por 25 minutos. Tiempo y temperatura referencial.
- 8 Enfriar por 2 a 3 horas y embolsar a una temperatura interna del panetón de 28 °C a 32 °C.

GLASEADO DE PISTACHO PARA DECORACIÓN FINAL

- 1 Mezclar todos los insumos dentro de un recipiente hasta que estén homogenizados.
- 2 Bañar la corteza con el glaseado.
- 3 Decorar con pistachos picados y cobertura blanca rayada.

GANACHE DE PISTACHO

- 1 Calentar la crema vegetal a baño maría, mezclar con la pasta de pistachos.
- 2 Añadir el chocolate blanco en trozos.
- 3 Poner en un bowl y cubrir para su solidificación a ambiente para luego usarlo en el relleno de panetón en inyección.

NOTAS





PANETÓN DE ALGARROBINA Y FRUTOS SECOS

INGREDIENTES:

Espanja

15	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (esponja)
400	g	Levadura fresca
5	kg	Agua

Amasado final

10	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (bolsa interna sellada)
1.7	kg	Yemas heladas
2.15	kg	Agua
1.5	kg	Algarrobina
2.5	kg	Higo picado deshidratado
5	kg	Pasas rubias
500	g	Ajonjolí blanco
2	kg	Castañas picadas

Decoración: crumble

1.4	kg	Azúcar blanca
1.2	kg	Margarina Primavera Multiusos
1.6	kg	Harina Nicolini Pastelera

PREPARACIÓN

PARTE I: PREPARACIÓN DE LA ESPONJA

- 1 Pesar bien los ingredientes.
- 2 Mezclar la premezcla esponja, agua y levadura por 8 a 10 minutos aproximadamente hasta obtener una masa homogénea.
- 3 Reposar la masa por 90 a 120 minutos, hasta que triplique su volumen.

PREPARACIÓN DEL CRUMBLE

- 1 En un bowl colocar todos los ingredientes e integrarlos hasta que obtener un punto arena. Reservar

PARTE II: AMASADO FINAL

- 1 Mezclar en la amasadora la esponja fermentada y yemas por 2 minutos a primera velocidad.
- 2 Luego agregar la premezcla masa y seguir amasando hasta formar una semi liga.
- 3 Añadir el agua helada en 3 partes, reservando 100 ml. para agregar las pasas y frutos secos.
- 4 Continuar amasando, hasta obtener una liga desarrollada, finalmente agregar la algarrobina, higo picado, castañas, ajonjolí y pasas rubias, con la última parte de agua.
- 5 Dividir en piezas de 550 g., formar los panetones y colocar en pirotines.
- 6 Fermentar de 120 a 150 minutos a temperatura ambiente hasta obtener el volumen ideal (masa al ras del pirotín).
- 7 Cortar la superficie del panetón, barnizar con agua y colocar el crumble. Hornear a 150 °C por 25 minutos. Tiempo y temperatura referencial.
- 8 Enfriar por 2 a 3 horas y embolsar a una temperatura interna del panetón de 28 °C a 32 °C.



NOTAS





PANETÓN CHOCONARANJA

INGREDIENTES:

Espanja

10	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (esponja)
400	g	Levadura fresca
5	kg	Agua

Ganache

5.25	kg	Cobertura de chocolate
4.25	kg	Crema vegetal

Amasado final

10	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (bolsa interna sellada)
1.7	kg	Yemas heladas
2.15	kg	Agua helada
6.25	kg	Chispas de chocolate
4.75	kg	Naranja confitada

PREPARACIÓN

PARTE I: PREPARACIÓN DE LA ESPONJA

- 1 Pesar bien los ingredientes.
- 2 Mezclar la premezcla esponja, agua y levadura por 8 a 10 minutos aproximadamente hasta obtener una masa homogénea.
- 3 Reposar la masa por 90 a 120 minutos, hasta que triplique su volumen.

PARTE II: AMASADO FINAL

- 1 Mezclar en la amasadora la esponja fermentada y yemas por 2 minutos a primera velocidad.
- 2 Luego agregar la premezcla masa y seguir amasando hasta formar una semi liga.
- 3 Añadir el agua helada en 3 partes, reservando 100 ml. para agregar el relleno.
- 4 Continuar amasando hasta obtener una liga desarrollada, finalmente agregar la naranja confitada y chispas de chocolate con la última parte de agua.
- 5 Dividir en piezas de 950 g., formar los panetones y colocar en pirotines.
- 6 Fermentar de 120 a 150 minutos a temperatura ambiente hasta obtener el volumen ideal (masa al ras del pirotín).
- 7 Cortar la superficie del panetón. Hornear a 150 °C por 25 minutos. Tiempo y temperatura referencial.
- 8 Enfriar por 2 a 3 horas y embolsar a una temperatura interna del panetón de 28 °C a 32 °C.

GANACHE

- 1 Calentar la crema vegetal a baño maría, mezclar con la cobertura de chocolate.
- 2 Poner en un bowl y cubrir para su solidificación a ambiente para luego usarlo en el relleno de panetón en inyección.



NOTAS





PANETÓN CLÁSICO

INGREDIENTES:

Esponja

15	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (esponja)
400	g	Levadura fresca
5	kg	Agua

Masa final

10	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (bolsa interna sellada)
1.7	kg	Yemas heladas
2.15	kg	Agua helada
5.4	kg	Frutas confitadas
5.4	kg	Pasas

PREPARACIÓN

PARTE I: PREPARACIÓN DE LA ESPONJA

- 1 Pesar bien los ingredientes.
- 2 Mezclar la premezcla esponja, agua y levadura por 8 a 10 minutos aproximadamente hasta obtener una masa homogénea.
- 3 Reposar la masa por 90 a 120 minutos, hasta que triplique su volumen.

PARTE II: AMASADO FINAL

- 1 Mezclar en la amasadora la esponja fermentada y yemas por 2 minutos a primera velocidad.
- 2 Luego agregar la premezcla masa y seguir amasando hasta formar una semi liga.
- 3 Añadir el agua helada en 3 partes, reservando 100 ml. para agregar el relleno.
- 4 Continuar amasando hasta obtener una liga desarrollada, finalmente agregar las pasas y frutas con la última parte de agua.
- 5 Dividir en piezas de 950 g., formar los panetones y colocar en pirotines.
- 6 Fermentar de 120 a 150 minutos a temperatura ambiente hasta obtener el volumen ideal (masa al ras del pirotín).
- 7 Cortar la superficie del panetón. Hornear a 150 °C por 25 minutos. Tiempo y temperatura referencial.
- 8 Enfriar por 3 a 4 horas y embolsar a una temperatura interna del panetón de 28 °C a 32 °C.



NOTAS





PANETÓN DE MOLDE

INGREDIENTES:

Esponja

15	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (esponja)
400	g	Levadura fresca
5	kg	Agua

Amasado final

10	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (bolsa interna sellada)
1.7	kg	Huevo entero (helado)
2.15	kg	Agua (helada)
5	kg	Fruta confitada
2.125	kg	Pasas

PREPARACIÓN

PARTE I: PREPARACIÓN DE LA ESPONJA

- 1 Pesar bien los ingredientes.
- 2 Mezclar la premezcla esponja, agua y levadura por 8 a 10 minutos aproximadamente hasta obtener una masa homogénea.
- 3 Reposar la masa por 90 a 120 minutos, hasta que triplique su volumen.

PARTE II: AMASADO FINAL

- 1 Mezclar en la amasadora la esponja fermentada y una parte del huevo a primera velocidad.
- 2 Luego agregar la premezcla masa y seguir amasando hasta formar una semi liga, agregando el huevo poco a poco.
- 3 Añadir el agua en 3 partes, reservando 100 ml. para agregar el relleno.
- 4 Continuar amasando hasta obtener una liga desarrollada, finalmente agregar las frutas y pasas, con la última parte del agua.
- 5 Dividir en piezas de 150 g., luego realizar un enrollado y colocar en cada molde rectangular 5 piezas de 150 g. Logrando un total de 750 g.
- 6 Fermentar de 150 a 180 minutos a temperatura ambiente hasta obtener el volumen ideal (masa al ras del molde).

HORNEADO Y ENFRIADO

- 1 Hornear a 140 °C a 150 °C por 45 minutos.
- 2 Enfriar por 3 a 4 horas y embolsar a una temperatura interna del molde de 28 °C a 32 °C.



NOTAS





TRENZA NAVIDEÑA

INGREDIENTES:

Esponja

15	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (esponja)
400	g	Levadura fresca
5	kg	Agua

Amasado final

10	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (bolsa interna sellada)
1.7	kg	Huevo entero (helado)
2.15	kg	Agua (helada)

Relleno tradicional

1	kg	Margarina Primavera Multiusos
1	kg	Queso crema
1	kg	Cobertura de chocolate
600	g	Finita en polvo Umsha
250	g	Cocoa
875	kg	Cranberries

Decoración

750	g	Brillo neutro
-----	---	---------------

PREPARACIÓN

PARTE I: PREPARACIÓN DE LA ESPONJA

- 1 Pesar bien los ingredientes.
- 2 Mezclar la premezcla esponja, agua y levadura por 8 a 10 minutos aproximadamente hasta obtener una masa homogénea.
- 3 Reposar la masa por 90 a 120 minutos, hasta que triplique su volumen.

PARTE II: AMASADO FINAL

- 1 Mezclar en la amasadora la esponja fermentada y una parte del huevo a primera velocidad.
- 2 Luego agregar la premezcla masa y seguir amasando hasta formar una semi liga, agregando el huevo poco a poco..
- 3 Añadir el agua en 3 partes. Continuar amasando hasta obtener una liga desarrollada.
- 4 Continuar amasando hasta obtener una liga desarrollada, finalmente agregar las frutas y pasas, con la ultima parte del agua.
- 5 Dividir en porciones de 400 g. Dejamos reposar y luego formar de manera rectangular de 1 cm de grosor, untar con 45 g. de relleno y agregar 10 g. de cranberry. Enrollar de manera tenaz, seguidamente cortar el bastón en 3 partes y hacer un trenzado simple y guardar en los moldes rectangulares de keke #16 previamente engrasado.
- 6 Fermentar de 90 a 120 minutos hasta obtener el volumen ideal.

PARTE III: RELLENO DE CHOCOLATE

- 1 Batir la Margarina Primavera Multiusos y queso crema con paleta hasta obtener punto crema.
- 2 Incorporar cobertura de chocolate derretido en hilo mientras se bate a velocidad baja.
- 3 Por último se agrega Finita en polvo Umsha junto a la cocoa, añadirlo de poco en poco a velocidad baja hasta su homogenización. Después reservarlo hasta su uso.

HORNEADO Y ENFRIADO

- 1 Horneear de 140 °C a 150 °C por 25 a 35 minutos.
- 2 Decorar con los cranberries restantes (opcional) y barnizar con el brillo neutro para un mejor acabado.
- 3 Enfriar por 2 a 3 horas y embolsar a una temperatura interna de la trenza de 28 °C a 32 °C.

NOTAS





CINNAMON ROLL PANETONERO

INGREDIENTES:

Espanja

15	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (esponja)
400	g	Levadura fresca
5	kg	Agua

Amasado final

10	kg	Premezcla Nicolini Panetón Premium (bolsa interna sellada)
1.7	kg	Huevo entero (helado)
2.15	kg	Agua (helada)

Relleno de canela

3.875	kg	Margarina Primavera Multiusos
3.250	kg	Azúcar rubia
950	g	Canela polvo

Glaseado

1.5	kg	Finita en polvo Umsha
275	g	Leche fresca

PREPARACIÓN

PARTE I: PREPARACIÓN DE LA ESPONJA

- 1 Pesar bien los ingredientes.
- 2 Mezclar la premezcla esponja, agua y levadura por 8 a 10 minutos aproximadamente hasta obtener una masa homogénea.
- 3 Reposar la masa por 90 a 120 minutos, hasta que triplique su volumen.

PARTE II: AMASADO FINAL

- 1 Mezclar en la amasadora la esponja fermentada y una parte del huevo a primera velocidad.
- 2 Luego agregar la premezcla masa y seguir amasando hasta formar una semi liga, agregando el huevo poco a poco.
- 3 Añadir el agua en 3 partes. Continuar amasando hasta obtener una liga desarrollada.
- 4 Para el relleno de canela, mezclar todos los insumos dentro de un recipiente hasta que estén homogenizados y reservar.
- 5 Dividir la masa en porciones de 800 g. y proceder a estirar en forma vertical para una mejor presentación.
- 6 Untar 200 g. del relleno de canela en el centro de la masa, enrollar y cortar la mitad.
- 7 Cortar en dos piezas de 400 g., y colocar del lado extremo mirando a la base del pirotín.
- 8 Fermentar de 90 a 120 minutos hasta obtener el volumen ideal.

PARTE III: RELLENO DE CANELA

- 1 Batir con paleta la Margarina Primavera Multiusosa velocidad media por 3 minutos hasta obtener la textura suave.
- 2 Añadir el azúcar y la canela hasta incorporar. Reservar en el bowl hasta su uso.

PARTE IV: GLASEADO

- 1 Mezclar la leche con la Finita en polvo Umsa hasta homogenizar. Por último, colocarlo con una manga en forma de tiras.

HORNEADO Y ENFRIADO

- 1 Hornear a 140 °C a 150 °C por 25 a 30 minutos.
- 2 Enfriar por 2 a 3 horas y embolsar a una temperatura interna de la trenza de 28 °C a 32 °C.

NOTAS





TIRAMISÚ DE PANETÓN

INGREDIENTES:

1	kg	Panetón en tajada
50	g	Café instantáneo
950	g	Agua hervida

Decoración

10	g	Cocoa en polvo
----	---	----------------

Relleno crema

1	kg	Queso crema
830	g	Crema vegetal
200	g	Finita en polvo Umsha

PREPARACIÓN

- 1 Cortar el panetón en tajadas.
- 2 Mezclar agua caliente más el café instantáneo. Reservar.
- 3 En la base rectangular agregar el panetón en tajada e incorporar la infusión de café.
- 4 Colocar en la batidora queso crema, crema vegetal y Finita en polvo Umsha y cremar hasta obtener una mezcla homogénea.
- 5 Colocar la crema batida encima del panetón humedecido hasta llegar a los 200 g. o al tope.
- 6 Decorar con cocoa en la superficie.
- 7 Colocarlo en el frío para que la crema cuaje y tenga mayor consistencia.

NOTAS



AUTORES

Ellos fueron los asesores técnicos que desarrollaron las propuestas de panetones para la campaña panetonera 2026.



—◇— **RENZO MEDINA** —◇—



—◇— **MICHAEL MEZA** —◇—



Síguenos en nuestras
redes sociales

@NICOLINICONTIGO

para seguir aprendiendo
más recetas y tips.



àlicorp