

Panettones: Pan Dulce Italiano

Una guía completa para preparar y disfrutar el tradicional pan dulce italiano en estas fiestas navideñas





La Magia del Panettone Navideño

Una Tradición Milanese

El panettone es mucho más que un pan dulce: es un símbolo de celebración y unión familiar que llegó desde Milán para conquistar el mundo. Su textura esponjosa, sus frutas brillantadas y su aroma inconfundible lo convierten en el protagonista indiscutible de las mesas navideñas.

Perfecto para Todos

En esta guía descubrirás recetas adaptadas sin gluten, manteniendo todo el sabor y la textura tradicional. Desde versiones clásicas hasta innovadoras variantes con chocolate, cada receta está diseñada para que puedas sorprender a tu familia con creaciones caseras dignas de una pastelería italiana.

¿Qué Hace Especial al Panettone?



Ingredientes de Calidad

La selección cuidadosa de harinas sin gluten, combinadas con técnicas precisas de fermentación, garantiza una textura aireada y un sabor auténtico que respeta la tradición italiana.



Proceso Artesanal

Cada panettone requiere paciencia y dedicación. Los tiempos de fermentación son cruciales para lograr esa miga esponjosa característica que se deshace en la boca.



Hecho con Amor

Preparar panettone en casa es un acto de amor. Cada amasado, cada minuto de espera y cada toque final se traduce en un producto único que refleja tu cariño por quienes lo disfrutarán.





Secretos para el Éxito

01

Paciencia en el Levado

El tiempo de fermentación no puede apurarse. La masa necesita desarrollarse lentamente para alcanzar su máximo potencial.

03

Ingredientes a Temperatura Ambiente

Todos los ingredientes líquidos deben estar tibios para activar correctamente la levadura y facilitar la mezcla.

02

Temperatura Controlada

Un ambiente cálido y sin corrientes de aire es fundamental. La temperatura ideal está entre 24 y 28°C.

04

Moldes Adecuados

Los moldes de papel específicos para panettone permiten que la masa crezca verticalmente y mantenga su forma característica.



Variedades que Descubrirás

Panettone Clásico

Con frutas abrillantadas y pasas de uva, la versión tradicional que nunca falla

Chocottone

Repleto de chips de chocolate, para los amantes del cacao

Versiones Premium

Recetas sofisticadas con ingredientes especiales y texturas superiores

Mini Panettones

Perfectos para regalar o para porciones individuales



Herramientas Esenciales

Básico en tu Cocina

- Batidora eléctrica o de mano
- Moldes de papel para panettone
- Termómetro de cocina
- Bowls de diferentes tamaños
- Espátulas de silicona
- Paños húmedos para cubrir

Opcional pero Útil

- Licuadora de alta potencia
- Balanza digital precisa
- Raspador de masa
- Brocha para glasear
- Rejilla de enfriamiento
- Papel manteca de buena calidad

Ingredientes Clave Sin Gluten



Harina de Arroz

Base fundamental que aporta estructura y una textura suave a la masa



Fécula de Mandioca

Proporciona elasticidad y ayuda a que el panettone crezca correctamente



Goma Xántica

Reemplaza el gluten dando liga y cohesión a la masa



Fécula de Papa

Mantiene la humedad y contribuye a una miga tierna



Índice de Recetas

Recetas Dulces Clásicas

- Chocottone Premium
- Panettone Premium
- Chocottone Trufado
- Mini Chocottone
- Mini Panettone
- Panettone de Frutas y Nueces
- Colomba Pascal

Variantes Especiales

- Panettone Salado con Pollo y Catupiry
- Chocottone de Chocolate Intenso
- Mini Chocottone con Masa de Chocolate
- Panettone II (versión simplificada)
- Chocottone II (versión simplificada)
- Colomba Pascal II

Chocottone Premium

Una versión sofisticada del clásico panettone de chocolate, con una textura incomparable y un sabor profundo a cacao. Esta receta combina ingredientes premium para lograr un resultado digno de las mejores pastelerías italianas.

Ingredientes Secos

- 1 taza de harina de arroz
- 1/2 taza de almidón de maíz (maicena)
- 1/2 taza de almidón de mandioca (fécula)
- 1/4 taza de harina de almendras
- 1 cucharada de psyllium
- 1 cucharada de levadura seca
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- 1/2 taza de chips de chocolate

Ingredientes Líquidos

- 2 huevos
- 3 cucharadas de azúcar mascabo o rubia
- 1/3 taza de aceite vegetal o de coco
- 1/3 taza de leche vegetal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Toque Final

60g de chocolate picado o chips de chocolate para mezclar en la masa



Chocottone Premium

Preparación

01

Preparación Base

Pesa y separa todos los ingredientes. En un bol grande, combina todos los ingredientes secos y mezcla bien.

02

Mezcla Líquida

En la licuadora, agrega los huevos, la batata cocida en cubos y el agua tibia. Licua hasta obtener una mezcla completamente homogénea.

03

Unión de Ingredientes

Agrega la mezcla líquida a los secos. Incorpora la levadura, miel, manteca, esencias y ralladura. Mezcla hasta formar una masa uniforme.

04

Chocolate

Incorpora delicadamente el chocolate picado a la masa, distribuyendo bien.



Chocottone Premium

Levado y Horneado



Primera Fermentación

Cubre la masa con un paño húmedo y deja fermentar en un lugar cálido de 2 a 3 horas, hasta que duplique su tamaño. Este es un proceso lento, ten paciencia.



Segunda Fermentación

Deja levar nuevamente entre 1 y 2 horas hasta que la masa llegue casi al borde del molde.



Preparación del Molde

Enmantequilla un molde de papel especial para panettones de 500g o forra un molde redondo alto con papel manteca. Vierte la masa en el molde preparado.



Horneado

Precalienta el horno a 200°C. Hornea durante 45 a 50 minutos, o hasta que esté dorado y firme al tacto.

Conservación

Enfriamiento

Deja enfriar completamente antes de cortar. Este paso es crucial para que mantenga su estructura.

Almacenamiento

Conserva el chocottone bien envuelto a temperatura ambiente por 3 a 5 días, o en refrigerador por hasta 7 días. Puede congelarse hasta por 3 meses.

Nota Importante

Recuerda que el tiempo de fermentación puede variar según las condiciones ambientales, como temperatura y humedad. La paciencia en este proceso es clave para lograr un chocottone suave y sabroso.



Panettone Premium

El panettone tradicional elevado a su máxima expresión. Con frutas selectas cuidadosamente hidratadas y una combinación perfecta de harinas sin gluten, esta receta te permitirá crear un panettone digno de las mejores panaderías milanesas.

Ingredientes

Hidratación de Frutas


1/2 taza de frutas secas picadas (pasas, damascos, castañas). Remójalas durante 10 minutos en agua caliente y escúrrelas bien antes de usar.

Ingredientes Secos

- 1 taza de harina de arroz
- 1/2 taza de almidón de maíz
- 1/2 taza de fécula de mandioca
- 1/4 taza de harina de almendras
- 1 cucharada de psyllium
- 1 cucharada de levadura seca
- 1/2 cucharadita de sal

Ingredientes Líquidos

- 2 huevos
- 3 cucharadas de azúcar mascabo
- 1/3 taza de aceite (de coco o vegetal)
- 1/3 taza de leche vegetal
- 1 cucharadita de esencia de panettone
- Ralladura de 1 naranja
- Ralladura de 1 limón

 **Tip:** Las ralladuras cítricas son fundamentales para el sabor característico del panettone. Usa frutas orgánicas cuando sea posible.



Panettone Premium:

Preparación

1

Paso 1: Mezcla Seca

En un bol grande, mezcla la harina de arroz, almidones, harina de almendras, psyllium, levadura y sal. Asegúrate de que todo esté bien integrado.

2

Paso 2: Mezcla Líquida

En la licuadora, coloca los huevos, azúcar, aceite, leche vegetal, esencia de panettone y ralladuras. Licúa hasta que quede completamente homogéneo.

3

Paso 3: Unión

Agrega la mezcla líquida a los ingredientes secos. Mezcla bien hasta formar una masa uniforme y lisa.

4

Paso 4: Frutas

Incorpora las frutas hidratadas y bien escurridas. Distribúyelas uniformemente en toda la masa.

Panettone Premium

Primera Fermentación

Cubre la masa con un paño húmedo y deja fermentar en un lugar cálido de 2 a 3 horas o hasta que duplique el tamaño. Durante este tiempo, la levadura trabajará creando las burbujas de aire que darán esa textura esponjosa característica.

Busca un lugar sin corrientes de aire, idealmente entre 24-28°C. Puedes crear un ambiente cálido colocando el bol cerca de una estufa o en el horno apagado con la luz encendida.

Segunda Fermentación

Pasa la masa a un molde de panettone (de papel o enmantecado y forrado si es metálico). Deja levar nuevamente de 1 a 2 horas.

La masa debe crecer hasta casi el borde del molde. No te apures: un buen levado es el secreto de un panettone perfecto.

Horneado Final

Precalentado Precalienta el horno a 200°C al menos 15 minutos antes de hornear.	Horneado Hornea de 45 a 50 minutos, o hasta que esté dorado y firme al tacto. La superficie debe verse dorada y al insertar un palillo, debe salir limpio.
Enfriado Deja enfriar completamente antes de cortar. Esto permite que la miga se asiente correctamente.	Conservación Conserva a temperatura ambiente (3 a 5 días) o en heladera (hasta 7 días). Puedes congelarlo por hasta 3 meses.

Chocottone Trufado

Una experiencia chocolatosa de otro nivel. Este chocottone incluye un corazón cremoso de trufa que sorprenderá a todos. La combinación de la masa esponjosa con el relleno fundente crea una textura y sabor incomparables.

Ingredientes

Relleno de Trufa

- 200g de chocolate semiamargo picado
- 100g de crema vegetal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla (opcional)

Prepara este relleno primero y llévalo a la heladera hasta que espese.

Ingredientes Secos

- 1 taza de harina de arroz
- 1/2 taza de almidón de maíz
- 1/2 taza de fécula de mandioca
- 1/4 taza de harina de almendras
- 1 cucharada de psyllium
- 1 cucharada de levadura seca
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de cacao en polvo

Ingredientes Líquidos

- 2 huevos
- 3 cucharadas de azúcar mascabo
- 1/3 taza de aceite vegetal o de coco
- 1/3 taza de leche vegetal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 60g de chocolate picado o chips



Chocottone Trufado

Armado y Horneado

- **Preparación de la Masa**

En un bol, mezcla todos los ingredientes secos. En otro recipiente, bate los ingredientes líquidos. Une ambas mezclas hasta formar una masa homogénea. Agrega el chocolate picado.

- **Armado en Capas**

Coloca una parte de la masa en un molde de panettone. Añade una capa del relleno trufado (ya frío y consistente), y luego el resto de la masa encima. La trufa debe quedar bien cubierta.

- **Fermentación**

Tapa con un paño húmedo y deja fermentar por 2 a 3 horas hasta que la masa crezca significativamente.

- **Horneado**

Precalienta el horno a 180°C. Hornea entre 40 y 50 minutos, o hasta que esté dorado y firme. Deja enfriar completamente antes de cortar.



Chocottone Trufado

Preparación del Relleno

Ganache de Trufa


Derrite el chocolate con la crema vegetal a baño maría o en intervalos de microondas de 30 segundos, mezclando entre cada uno. Agrega la vainilla y mezcla hasta que quede cremoso y brillante.

Lleva a la nevera hasta que espese lo suficiente como para poder manipularlo sin que se derrame, aproximadamente 1-2 horas.

El resultado es un chocottone espectacular con un corazón fundente de chocolate. Al cortarlo, el relleno de trufa se revelará creando un efecto visual impresionante. Conserva a temperatura ambiente por 3 a 5 días o en nevera hasta 7. Puede congelarse por hasta 3 meses.

Consistencia Perfecta

El relleno debe tener una consistencia similar a la de una crema espesa, no líquida pero tampoco dura. Si se endurece demasiado, déjalo a temperatura ambiente unos minutos antes de usar.

 **Consejo de presentación:** Sirve ligeramente tibio para que el centro esté más cremoso. Puedes calentar cada porción 10 segundos en microondas antes de servir.



Mini Chocottone

Perfectos para regalar, vender o servir en porciones individuales. Estos mini chocottes mantienen todo el sabor y la textura de la versión grande, pero en un tamaño adorable y práctico. Rinde 6 unidades de 100g cada una.

Ingredientes

Base de la Masa

- 80g de harina de arroz
- 50g de almidón de maíz
- 50g de fécula de mandioca
- 50g de batata
- 20g de fécula de papa
- 5g de goma xántica
- 30g de azúcar
- 1 pizca de sal

Líquidos y Levado

- 1 huevo (campero o común)
- 170ml de agua o jugo de naranja
- 50ml de aceite de oliva o vegetal
- 7g de levadura seca biológica instantánea
- 25g de glucosa de maíz o miel
- 1 cucharada de esencia de panettone o ralladura de naranja
- 150g de chips de chocolate o frutas abrillantadas con pasas



Mini Chocottone

Preparación

01

Mezcla Seca

En un bol grande, mezcla harina de arroz, almidón de maíz, féculas, azúcar, levadura seca, goma xántica y sal.

02

Mezcla Líquida

En la licuadora, combina huevo, esencia de panettone, glucosa, batata, aceite y agua. Licúa hasta obtener una mezcla homogénea.

03

Unión

Vierte la mezcla líquida sobre los secos y mezcla bien. Agrega las gotas de chocolate y mezcla hasta integrar.

04

Moldeado

Distribuye la masa en moldes de 100g, dejando espacio para que leve.

Mini Chocottone: Levado y Horneado

Fermentación

Deja que la masa leve durante 1 hora aproximadamente, o hasta que duplique su volumen. El tiempo puede variar según la temperatura ambiente.

Horneado

Precalienta el horno a 200°C. Hornea los mini chocottones durante unos 30 minutos, o hasta que estén dorados y bien cocidos por dentro.

Enfriado

Deja que se enfríen completamente antes de desmoldar. Esto evita que se rompan.

Mini Chocottone

Presentación



Para Regalar

Envuélvelos de forma atractiva con celofán y cintas coloridas. Son perfectos para obsequios personalizados.



Para Vender

Crea empaques llamativos con etiquetas que destaquen que son sin gluten. Esto atrae a un público más amplio.



Conservación

Conserva en un lugar fresco y seco entre 3 y 5 días. No refrigere para mantener la esponjosidad.

Puedes personalizar los mini chocottes agregando cobertura de chocolate, glase o granas una vez fríos. Prueba distintas variantes, como reemplazar las gotas de chocolate por frutas secas o nueces.

Mini Panettone

La versión en miniatura del clásico panettone con frutas. Estos pequeños panes dulces son ideales para compartir en reuniones navideñas o para regalar a amigos y familiares. Esta receta rinde 5 mini panettones de 100g cada uno.

Ingredientes

Base de Harina

- 100g de harina de almendras
- 80g de harina de arroz
- 30g de fécula de mandioca
- 30g de fécula de papa
- 20g de almidón de maíz
- 4g de goma xántica

Levado y Sabor

- 7g de levadura seca biológica
- 30g de azúcar mascabo
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de esencia de panettone o ralladura de naranja

Líquidos

- 1 huevo
- 250ml de agua tibia
- 50ml de aceite de oliva, aceite de coco o manteca



Mini Panettone

Preparación Detallada

1

Ingredientes Secos

En un bol, mezcla todas las harinas, almidones, féculas, azúcar mascabo, goma xántica, levadura seca biológica y sal. Asegúrate de que todo esté bien combinado.

2

Ingredientes Líquidos

En otro recipiente, bate el huevo y agrega el agua tibia, el aceite y la esencia de panettone. Mezcla bien.

3

Amasado

Vierte la mezcla líquida sobre los ingredientes secos. Bate bien con batidora durante 5 minutos o a mano durante 10 minutos. Cuanto más batas, más lisa quedará la masa.

4

Frutas

Agrega las pasas hidratadas y las frutas abrillantadas a la masa. Mezcla suavemente para distribuir uniformemente.

Moldeado y Horneado

Moldeado

Distribuye la masa en moldes de panettone de 100g. Es importante no llenar más del 60% del molde, ya que la masa crecerá considerablemente.

Deja que la masa leve durante 45 minutos o hasta que llegue al borde del molde. La paciencia en este paso es fundamental.

Horneado

Precalienta el horno a 180-200°C. Hornea los mini panettones durante aproximadamente 35 minutos, o hasta que estén dorados y cocidos por dentro.

Para verificar la cocción, inserta un palillo en el centro: debe salir limpio. Déjalos enfriar sobre una rejilla antes de envolver.



Mini Panettone

Presentación y Venta

Envoltorios Creativos

Usa tu creatividad para crear empaques llamativos. Bolsas plásticas decoradas con cintas y etiquetas personalizadas hacen la diferencia.

Destaca lo Sin Gluten

Asegúrate de que tus etiquetas indiquen claramente que son sin gluten. Esto atrae a un público específico y aumenta tu alcance.

Presentación Visual

Decora los paquetes de forma atractiva para aumentar el atractivo visual. Una buena presentación puede duplicar el valor percibido.

Fuera de la heladera, los mini panettones pueden durar hasta 3 días. Conserva en un lugar fresco y seco para mantener la esponjosidad.



Panettone Salado con Pollo y Catupiry

Una versión innovadora y deliciosa del panettone tradicional. Perfecto para meriendas, almuerzos o como entrada en reuniones. La combinación de pollo desmenuzado con el cremoso catupiry crea un sabor irresistible que sorprenderá a todos.

Ingredientes

Masa Base

- 200g de harina de arroz
- 20g de almidón de maíz
- 25g de fécula de mandioca
- 8g de levadura biológica seca
- 4g de goma xántica
- 20g de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 300ml de agua tibia
- 20ml de aceite de oliva

Relleno Sabroso

- Pechuga de pollo desmenuzada y condimentada (con cebolla, ajo, pimienta negra, sal, pimentón ahumado, vinagre)
- Catupiry a gusto
- Maíz
- Panceta (bacon)
- Aceitunas



Panettone Salado con Pollo y Catupiry

Preparación

Base Seca

En un bol grande, mezcla la harina de arroz, almidón de maíz, fécula de mandioca, levadura biológica, goma xántica, azúcar y sal.

Relleno

Incorpora la pechuga de pollo desmenuzada y condimentada, el bacon, el maíz, las aceitunas y el catupiry a la masa. Mezcla con cuidado para distribuir bien.

1

2

Incorporación Líquida

Agrega el huevo, aceite de oliva y agua tibia. Mezcla bien hasta obtener una masa homogénea.

3

4

Moldeado

Coloca la masa en un molde de papel especial para panettone de 500g.

Panettone Salado con Pollo y Catupiry

Horneado y Servicio

Levado Deja que leve durante 1 hora o hasta que llegue al borde del molde. El ambiente cálido es clave para un buen levado.	Horneado Precalienta el horno a 200°C. Hornea el panettone salado durante 40 a 45 minutos, o hasta que esté dorado y cocido por dentro.
Enfriamiento Espera a que se enfríe completamente antes de cortar. Esto ayuda a conservar la humedad y la textura.	Variantes Puedes cambiar el relleno: bacon, jamón y queso en cubos funcionan excelente. Deja volar tu imaginación.

Este panettone salado es una excelente opción para comidas, meriendas o incluso para regalar. Guarda en un lugar fresco y ventilado, bien envuelto para evitar que se seque.

Panettone de Frutas y Nueces

Una versión premium que combina la dulzura de las frutas brillantadas con el crujiente de las nueces. El toque final de azúcar impalpable y nueces decorativas lo convierte en una opción elegante y deliciosa para las fiestas.

Ingredientes

Base de Harinas

- 120g de harina de almendras
- 100g de harina de arroz
- 50g de fécula de papa
- 30g de fécula de mandioca
- 20g de almidón de maíz
- 4g de goma xántica

Levado

- 5g de levadura biológica
- 40g de azúcar mascabo
- 1 pizca de sal

Frutas y Nueces

- 80g de frutas brillantadas
- 80g de pasas blancas y negras
- 30g de nueces picadas

Líquidos

- 1 huevo
- 50ml de aceite de oliva
- 320ml de agua tibia
- 1 cucharadita de esencia de panettone o ralladura de naranja



Panettone de Frutas y Nueces: Preparación

01

Mezcla Base

En un bol grande, mezcla todas las harinas, féculas, almidón, azúcar mascabo, levadura, goma xántica y sal.

02

Amasado Intenso

Agrega huevo, aceite, esencia de panettone y agua tibia. Bate bien con gancho de amasado en batidora durante 5 minutos, o a mano durante 10 minutos. Cuanto más batas, más lisa y uniforme quedará la masa.

03

Incorporación de Frutas

Añade las frutas brillantadas, las pasas hidratadas y escurridas, y las nueces picadas a la masa. Mezcla con cuidado para distribuir uniformemente.

04

Moldeado

Vierte la masa en un molde de papel para panettones de 500g.



Panettone de Frutas y Nueces

Levado y Horneado

Fermentación Paciente

Cubre con un plástico o un repasador y deja levar hasta que llegue al borde del molde, entre 1 a 3 horas. El tiempo varía según la temperatura ambiente.

No te apures. Un levado adecuado es lo que marca la diferencia entre un panettone mediocre y uno excepcional.

Horneado Preciso

Precalienta el horno a 180°C. Hornea el panettone durante aproximadamente 35 minutos, o hasta que esté dorado y cocido por dentro.

La superficie debe verse bien dorada y al insertar un palillo en el centro, debe salir limpio.

Cobertura

01

Preparación del Glaseado

Mezcla el azúcar impalpable con el agua hasta lograr una consistencia líquida pero no demasiado fluida. Debe cubrir sin chorrear demasiado.

02

Aplicación

Vierte el glaseado sobre el panettone ya frío. Usa una cuchara para distribuirlo uniformemente desde el centro hacia los bordes.

03

Decoración

Inmediatamente después de glasear, decora con nueces enteras o picadas. El glaseado actuará como pegamento.

04

Finalización

Envuelve en bolsa plástica después de que el glaseado se seque. Duración: 2 días, conservando el panettone suave y sabroso.



Colomba Pascal

La versión pascual del panettone, con forma de paloma. Tradicional en Italia para celebrar la Pascua, esta colomba sin gluten mantiene toda la esencia del original: suave, aromática y decorada con un delicioso glaseado y almendras.

Ingredientes de la Masa

Base Seca

- 80g de harina de arroz
- 50g de almidón de maíz
- 50g de fécula de mandioca
- 20g de fécula de papa
- 4g de goma xántica
- 7g de levadura biológica seca
- 30g de azúcar
- 1 pizca de sal

Líquidos y Sabor

- 1 huevo de campo mediano o común
- 200ml de jugo natural de naranja
- 20ml de aceite de oliva o neutro
- Ralladura de naranja

Frutas

120g de mix de frutas abrillantadas picadas con castañas y pasas de uva



Colomba Pascual

Cobertura

Ingredientes

- 1/2 taza de azúcar impalpable
- 2 cucharadas soperas de leche vegetal (arroz, castañas, coco o la que tengas)

Preparación

Mezcla el azúcar impalpable con la leche vegetal hasta obtener una consistencia suave y vertible. Debe ser lo suficientemente líquida para cubrir pero lo bastante espesa para no chorear completamente.

Aplicación

Vierte la cobertura sobre la colomba pascual ya fría. Deja que escurra naturalmente por los costados para un acabado profesional y atractivo.

Colomba Pascal

Preparación y Horneado

01

Mezcla de Ingredientes

En un bol grande, mezcla todos los ingredientes secos. Agrega el huevo, jugo de naranja, ralladura y aceite. Mezcla bien hasta formar una masa homogénea.

03

Levado

Vierte la masa en un molde descartable de papel para colomba pascual. Deja levar aproximadamente 1 hora y media, o hasta que duplique su tamaño.

02

Incorporación de Frutas

Incorpora el mix de frutas abrillantadas, castañas y pasas a la masa. Mezcla para que se distribuya uniformemente.


04

Horneado

Precalienta el horno a 200°C. Si tu horno tiene dos rejillas, usa la superior. Hornea unos 30 minutos, o hasta que esté dorada y cocida por dentro.

Resultado Final

Una vez horneada y fría, aplica la cobertura de azúcar impalpable. La colomba pascual se conserva en un lugar fresco y ventilado. La duración puede variar, pero se recomienda consumirla dentro de los primeros días para disfrutar de su máxima frescura y sabor.

 **Tradición italiana:** La colomba se sirve tradicionalmente durante el desayuno o la merienda de Pascua, acompañada de café o chocolate caliente.

Panettone Versión II

Una receta alternativa del panettone clásico, con un método ligeramente diferente que algunos encuentran más sencillo. Utiliza jugo de naranja como base líquida, aportando un sabor cítrico natural y delicioso que complementa perfectamente las frutas abrillantadas.

Ingredientes Completos



Harinas y Almidones

- 80g de harina de arroz
- 50g de almidón de maíz
- 50g de fécula de mandioca
- 20g de fécula de papa



Endulzantes

- 30g de azúcar
- 4g de goma xántica
- 7g de levadura biológica seca
- 1 pizca de sal



Líquidos

- 1 huevo de campo o común
- 200ml de jugo de naranja natural (o 100ml concentrado + 100ml agua + 2 cucharadas azúcar)
- 20ml de aceite
- Ralladura de naranja o esencia de panettone



Relleno

1/2 taza de mix con frutas abrillantadas y pasas hidratadas



Panettone II

Proceso Completo

Preparación Base

En un bol grande, mezcla todas las harinas, almidones, féculas, azúcar, levadura, goma xántica, sal y ralladura de naranja.

Líquidos

En la licuadora, mezcla el jugo de naranja con el aceite y agrégalo al bol. Mezcla bien hasta obtener una masa homogénea y lisa.

1

2

Incorporación del Huevo

Agrega el huevo de campo y mezcla bien para comenzar a formar la masa.

3

4

Frutas

Agrega el mix con frutas brillantadas y pasas hidratadas. Mezcla a mano hasta que estén distribuidas uniformemente.



Panettone II

Levado Especial

Técnica de Humedad

Coloca la masa en un molde especial para panettone de 500g. Cubre y deja leudar durante 1 hora.

Durante el levado, rocía agua sobre el panettone de vez en cuando para mantener la humedad. Este es un truco profesional que evita que se forme una costra seca en la superficie.

Horneado en Rejilla Inferior

Precalienta el horno a 180°C. A diferencia de otras recetas, este panettone se hornea en la rejilla inferior del horno durante aproximadamente 35 minutos.

Esta posición permite una cocción más uniforme desde la base, evitando que la parte superior se dore demasiado rápido.

Enfriado y Conservación

Enfriamiento Correcto

Después de hornear, deja enfriar el panettone sobre una rejilla. El aire debe circular por todos lados para evitar condensación.

Almacenamiento

Guárdalo en un lugar fresco y ventilado una vez que esté completamente frío. No lo envuelvas cuando aún esté tibio.

Variante de Chocolate

Si prefieres la versión con chips de chocolate, agrégalos a la masa antes de hornear, reemplazando las frutas.



Chocottone Versión II

Una segunda versión del chocottone con un método alternativo que resulta en una textura ligeramente diferente. Esta receta es especialmente popular por su simplicidad y resultados consistentes, ideal para quienes buscan un proceso más directo sin comprometer el sabor.

Ingredientes

Base Seca

- 100g de harina de arroz
- 50g de almidón de maíz
- 50g de fécula de mandioca
- 20g de fécula de papa
- 40g de azúcar mascabo
- 4g de goma xántica
- 7g de levadura biológica seca
- Pizca de sal

Líquidos y Sabor

- 1 huevo entero
- 200ml de agua tibia o a temperatura ambiente
- 20ml de aceite
- Ralladura de naranja o esencia de panettone

Chocolate

1 taza de chips de chocolate para mezclar en la masa



Chocottone II:

Preparación y Horneado

01

Mezcla Seca

En un bowl grande, mezcla harina de arroz, almidones, féculas, azúcar mascabo, goma xántica, levadura y sal.

02

Incorporación Líquida

Agrega el huevo, agua tibia, ralladuras de naranja o esencia de panettone y aceite. Mezcla bien hasta obtener una masa lisa.

03

Chocolate

Incorpora los chips de chocolate a la masa y mezcla con cuidado para distribuir uniformemente.

04

Moldeado y Levado

Coloca la masa en un molde de 500g. Deja levar durante 1 hora o hasta que la masa duplique su tamaño.

Chocottone II

Horneado y Consejos

Temperatura y Tiempo

Precalienta el horno a 180–200°C.
Hornea el chocottone durante 35 a 40 minutos en la parte baja del horno, o hasta que esté dorado y bien cocido por dentro.

Control de Llenado

Asegúrate de llenar el molde solo hasta la mitad para que tenga espacio para crecer. Un molde demasiado lleno resultará en desbordamiento.

Enfriamiento

Una vez cocido, deja enfriar el chocottone sobre una rejilla. La paciencia en esta etapa garantiza que mantenga su forma perfecta.

¡Disfruta tu delicioso chocottone con chips de chocolate! Esta versión es perfecta para quienes buscan un proceso más directo sin sacrificar calidad.

Chocottone de Chocolate Intenso

Para los verdaderos amantes del chocolate. Esta versión incorpora cacao en polvo 50% en la masa misma, creando un sabor profundo y intenso que se combina perfectamente con los chips de chocolate. Un verdadero paraíso chocolatoso.

Ingredientes

Harinas

80g harina de arroz,
50g almidón de maíz,
50g polvilho dulce, 30g
fécula de papa

Líquidos

1 huevo, 200ml agua
temperatura ambiente,
20ml aceite, ralladura
de naranja



Chocolate

50g de cacao en polvo
50% + 1/2 taza chips
de chocolate
semiamargo

Levado

7g levadura biológica
seca, 60g azúcar
mascabo, 4g goma
xántica, sal



Chocottone de Chocolate Intenso

Preparación

Base Seca

En un bol grande, mezcla harina de arroz, cacao en polvo, almidón de maíz, polvilho dulce, fécula de papa, azúcar mascabo, goma xántica, levadura y sal.

Chips de Chocolate

Añade las gotas de chocolate a la masa y mezcla suavemente para distribuir uniformemente.

Levado Húmedo

Deja que la masa repose durante 1 hora, o hasta que llegue al borde del molde. Durante el levado, rocía agua sobre el chocottone para mantener la humedad.

Líquidos

Agrega huevo, agua a temperatura ambiente, ralladura de naranja o esencia de panettone y aceite. Mezcla bien hasta obtener una masa lisa.

Moldeado

Vierte la masa en un molde especial para chocottone de 500g.

Horneado

Precalienta el horno a 180°C. Hornea aproximadamente 35 minutos en la parte baja del horno, o hasta que esté dorado y bien cocido.



¡Felices Fiestas y Buen Provecho!

Has llegado al final de esta guía completa de panettones sin gluten. Ahora tienes en tus manos todas las herramientas y conocimientos necesarios para crear panettones deliciosos que sorprenderán a tu familia y amigos.



Recuerda que la clave del éxito está en la paciencia durante el levado, el amor con que preparas cada receta, y la práctica constante. Cada panettone será mejor que el anterior.



No te desanimes si los primeros intentos no son perfectos. La elaboración de panettone es un arte que requiere práctica, pero cada esfuerzo te acerca más al resultado ideal. Sigue probando, ajustando y perfeccionando tu técnica.

Que estas recetas llenen tu hogar de aromas deliciosos y momentos inolvidables. ¡Felices fiestas y que disfrutes cada bocado!