



Levapan

# El Secreto del Panadero



**Descubre el secreto para transformar tu panadería:** con los productos **Levapan** logras masas perfectas, cremas estables y decoraciones que venden por sí solas.







# Índice

1. Rosca de Reyes en Base Cítrica
2. Panettone de Durazno & Vainilla Caramelizada
3. Rosca de Reyes Rellena de Postre de Leche (con babaco)
4. Panettone de Maracuyá y Crocante de Almendra
5. Panettone de Dulce de Naranja & Vainilla
6. Rosca de Reyes con Corazón Cremoso de Crema Leuapan
7. Panettone Crema y Fruta Cristalizada Leuapan

# 1. Rosca de Reyes en base cítrica

## Ingredientes

### Masa:

- **500g** harina
- **80g** azúcar
- **10g** sal
- **14g** Levadura Fresca Leuapan
- **4** huevos
- **100g** mantequilla
- **180 ml** leche tibia
- Ralladura de 1 naranja y 1 limón

### Relleno y decoración:

- 200 ml Crema Pastelera Leuapan
- Fruta cristalizada Leuapan
- **Opcional:** almendras caramelizadas o nueces



# 1. Rosca de Reyes en base cítrica

## Preparación:

- 1 Mezclar harina, azúcar, sal y ralladura.  
Añadir huevos y mezcla de levadura. Amasar.
- 2 Incorporar mantequilla hasta masa elástica y brillante.  
Primer levado: cubrir 1 h.
- 3 Formar la rosca, llenar con crema Levapan  
y decorar con fruta. Reposar 30-40 min.
- 4 Hornear a **180 °C** por **25-30 min.**
- 5 Pincelar con almíbar o miel para brillo.

2.

# Panettone de durazno & Vainilla Caramelizada

## Ingredientes

### Pre-fermento:

- **125g** harina
- **125ml** agua
- **1g** Leuadura Fresca Leuapan

### Masa final:

- **375g** harina
- **160g** azúcar
- **7.5g** sal
- **225g** huevos
- **190g** mantequilla
- **25g** miel
- Vainilla + ralladura de limón

### Relleno:

- **140g** duraznos en almíbar
- **60g** chocolate blanco en chips
- Vainilla caramelizada



2.

# Panettone de durazno & Vainilla Caramelizada

## Preparación:

- 1** **Pre-fermento:** mezclar, tapar y fermentar **10-12h** hasta que burbujee.
- 2** **Vainilla caramelizada:** caramelizar azúcar con vainas de vainilla y enfriar.
- 3** **Masa:** amasar harina, azúcar, sal, miel, vainilla, ralladura y pre-fermento. Agregar huevos y mantequilla hasta masa elástica. Integrar duraznos, chocolate y vainilla caramelizada.
- 4** **Fermentación:** 90min. Dividir, bolear y colocar en moldes. Fermentación final **3-4h**.
- 5** **Horneado:** 170°C por **45-55min**. Enfriar colgado.

3

# Rosca de Reyes Rellena de Postre de Leche Con babaco

## Ingredientes

### Masa:

- 500g harina
- 90g azúcar
- 10g sal
- 10-15g Levadura Fresca Leuapan
- 3 huevos
- 150ml leche tibia
- 100g mantequilla
- Ralladura de naranja y limón
- 1 cda esencia de vainilla

### Relleno y decoración:

- 300g Postre de Leche Leuapan
- 200ml Crema Chantilly Leuapan
- ½ taza babaco picado finito (o naranjilla)
- 1 cda ralladura de naranja
- 1 cda azúcar glass (opcional)
- Fruta Cristalizada Leuapan
- Rodajitas de naranja horneadas/deshidratadas (opcional)
- Almíbar o miel



3

# Rosca de Reyes Rellena de Postre de Leche Con babaco

## Preparación:

- 1 Mezclar harina, azúcar, sal, ralladuras y vainilla. Añadir huevos y mezcla de levadura. Amasar. Incorporar mantequilla hasta masa suave y elástica.
- 2 **Primer levado:** cubrir 1h.
- 3 Formar rosca, decorar con fruta. Reposar 30-40min.
- 4 Hornear 180°C, 25-30min.
- 5 **Preparar relleno:** mezclar Postre de Leche, crema chantilly y babaco. Refrigerar 10min.
- 6 **Montaje:** cortar rosca fría, llenar generosamente, barnizar y decorar.

4

# Panettone de Maracuyá y croncante de alemendra

## Ingredientes

- **500g** harina
- **100g** azúcar
- **100g** mantequilla
- **4** huevos
- **200ml** leche
- **15g** Levadura Fresca Levapan
- Ralladura de **1** naranja
- **150g** Crema Instantánea Levapan
- **100g** pulpa de maracuyá
- **50g** almendras laminadas



4

# Panettone de Maracuyá y croncante de alemendra

## Preparación:

- 1 **Masa:** mezclar harina, azúcar, ralladura, huevos mantequilla y leche con levadura Fresca Leuapan hasta masa elástica.
- 2 **Primer levado:** hasta que doble volumen.
- 3 **Relleno:** mezclar crema Leuapan con pulpa de maracuyá.
- 4 **Formado:** extender masa, colocar relleno, cerrar en panettone redondo.
- 5 **Segundo levado:** hasta casi el borde. Decorar con almendras.
- 6 **Horneado:** 180C, 35-40min. Enfriar antes de cortar.

5

# Panettone Dulce de naranja y vainilla

## Ingredientes

### Masa:

- **500g** harina
- **100g** azúcar
- **10g** Levadura Fresca Leuapan
- **5g** sal
- **4** yemas
- **150ml** leche tibia
- **120g** mantequilla
- **1 cda** esencia de vainilla
- Ralladura de **2** naranjas
- **100g** Fruta Cristalizada Leuapan

### Relleno y decoración:

- **200g** Crema Pastelera Leuapan
- **100g** dulce de naranja
- Fruta Cristalizada Leuapan
- Azúcar Micropulverizada Leuapan



5

# Panettone Dulce de naranja y vainilla

## Preparación:

**1** **Masa:** mezclar harina, azúcar, sal y levadura aparte. Añadir yemas, leche, vainilla, ralladura. Amasar e incorporar mantequilla. Integrar fruta cristalizada. Fermentar hasta duplicar volumen.

**2** **Formado:** colocar en moldes, fermentar hasta casi borde.

**3** **Horneado:** 170°C, 35–40min.

**4** **Relleno:** mezclar crema Levapan con dulce de naranja. Inyectar o llenar. Decorar con fruta y azúcar micropulverizada.

# 6 Rosca de Reyes con corazón cremoso de crema Levapan

## Ingredientes

### Masa:

- **500g** harina
- **80g** azúcar
- **10g** Levadura Levapan
- **5g** sal
- **3** huevos
- **120ml** leche tibia
- **100g** mantequilla
- Ralladura de naranja y limón
- **1** cda esencia de vainilla

### Relleno y decoración:

- **1** pote Crema Levapan
- Fruta cristalizada Levapan
- **1** huevo para barnizar
- Azúcar Micropulverizada Levapan



# 6 Rosca de Reyes con corazón cremoso de crema Levapan

## Preparación:

- ① Mezclar harina, azúcar, sal y leudura aparte. Añadir huevos, leche, vainilla y ralladura. Amasar e incorporar mantequilla. Reposar hasta duplicar volumen.
- ② **Formado:** extender masa, colocar crema Levapan, enrollar y formar rosca. Barnizar y decorar.
- ③ **Horneado:** fermentar nuevamente. 180°C, 25-30 min.
- ④ **Final:** espolvorear azúcar micropulverizada al enfriar.

# Panettone Crema y Fruta Cristalizada Leuapan

## Ingredientes

### Pre-fermento:

- **2.5kg** harina
- **2.5L** agua
- **13g** Levadura Fresca Leuapan

### Masa final:

- **7.5kg** harina
- **3.2kg** azúcar
- **150g** sal
- **4.5kg** huevos
- **3.8kg** mantequilla
- **500g** miel
- Ralladura de limón y vainilla

### Relleno y decoración:

- **2.5kg** fruta cristalizada Leuapan (pasada por harina)
- **4kg** Crema Pastelera Leuapan
- Azúcar micropulverizada Leuapan
- Fruta cristalizada extra (opcional)



# Panettone Crema y Fruta Cristalizada Leuapan

## Preparación:

- ① **Pre-fermento:** mezclar ingredientes y fermentar **10-12h.**
- ② Masa: amasar harina, azúcar, sal, miel, vainilla, ralladura y pre-fermento. Agregar huevos y mantequilla hasta masa elástica.
- ③ Integrar fruta cristalizada y reposar 90minutos.
- ④ Formado: dividir, bolear y colocar en moldes. Fermentación final 3-4h.
- ⑤ Horneado: 170°C, 45-55minutos.
- ⑥ Rellenar: inyectar crema pastelera Leuapan.
- ⑦ Decorar: azúcar micropulverizada y fruta cristalizada extra.



El Secreto

\* del Panadero \*

**El secreto está en la técnica y en los productos que eliges.**

Con Leuapan, cada masa sube perfecta, cada crema se mantiene estable y cada pan se ve profesional. Este recetario es tu guía para crear productos que conquisten paladares y destaque en la panadería.

**¡Conoce el secreto y haz que tu panadería brille!**