



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.



*Levapan*







# 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 Levapan
- 7.** Panettone Crema y Fruta Cristalizada Levapan

# 1. *Rosca de Reyes* en base cítrica

## Ingredientes

### Masa:

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

### Relleno y decoración:

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







# *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, rellenar 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 Levadura Fresca Levapan

### 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 Levapan
- 3 huevos
- 150ml leche tibia
- 100g mantequilla
- Ralladura de naranja y limón
- 1 cda esencia de vainilla

### Relleno y decoración:

- 300g Postre de Leche Levapan
- 200ml Crema Chantilly Levapan
- ½ taza babaco picado finito (o naranjilla)
- 1 cda ralladura de naranja
- 1 cda azúcar glass (opcional)
- Fruta Cristalizada Levapan
- 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, rellenar 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 Levapan hasta masa elástica.
- ② **Primer levado:** hasta que doble volumen.
- ③ **Relleno:** mezclar crema Levapan 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 Levapan
- 5g sal
- 4 yemas
- 150ml leche tibia
- 120g mantequilla
- 1 cda esencia de vainilla
- Ralladura de 2 naranjas
- 100g Fruta Cristalizada Levapan

### Relleno y decoración:

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





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 rellenar. 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 levadura 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.

7

# Panettone Crema y Fruta Cristalizada Levapan

## Ingredientes

### Pre-fermento:

- 2.5kg harina
- 2.5L agua
- 13g Levadura Fresca Levapan

### 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 Levapan (pasada por harina)
- 4kg Crema Pastelera Levapan
- Azúcar micropulverizada Levapan
- Fruta cristalizada extra (**opcional**)





7

# Panettone Crema y Fruta Cristalizada Levapan

## 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 90 minutos.
- ④ **Formado:** dividir, bolear y colocar en moldes. Fermentación final 3-4h.
- ⑤ **Horneado:** 170°C, 45-55 minutos.
- ⑥ **Rellenar:** inyectar crema pastelera Levapan.
- 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 Levapan, 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 destaquen en la panadería.

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