Pertenecemos a una saga de pasteleros que se remonta hasta 1738, por lo que agradecemos y entendemos el peso de la tradición; pero también nos encanta innovar, por eso ofrecemos seis variedades distintas de panettones.
Desde hace ocho años, cada Navidad elaboramos un panettone edición especial limitada con productos de nuestra zona. Nuestras ediciones especiales de 2020
—el panettone de Granada Mollar de Elche y chocolate ruby— y 2021 —el panettone de pan, aceite y chocolate— recibieron la medalla de bronce a Mejor Panettone Innovativo del Mundo en Roma y la edición especial de 2022, el panettone de higo y Fondillón, recibió la medalla de plata.

Todos nuestros panettones están elaborados de manera completamente artesanal en nuestro obrador de Aspe, Alicante, y requieren de cuatro días de preparación. Además, están elaborados con masa madre natural de larga fermentación, lo que les aporta numerosas ventajas, como que sean más fácilmente digeribles y que puedan mantener sus condiciones óptimas.
En Raúl Asencio Pastelerías apostamos por las materias primas e ingredientes de proximidad alto valor como:

- Aceite de oliva virgen extra Selma
- Miel del campo de Elche
- Yema de huevo de gallinas de campo de la empresa Ovocity, Llombay (Valencia)
- Harina de Farinera Coromina de Banyoles (Girona)
- Mantequilla de la empresa familiar Flechard, elaborada en Normandía con leche de vacas normandas que pastan libremente en los prados de la zona.
- Turrón de Jijona procedente de turroneros certificados con la IGP de Jijona
- Espuma de sal de “Bras del Port” (Santa Pola)
- Naranja de Vilamajó en Tarrega (Lleida) elaborada sin conservantes ni sulfitos.
- Chocolate Belga Belcolade “Cacao-trace”

raúlasencio
PANETTONES

Aspe, Parque Doctor Calatayud, 18
Avenida Alcalde Carlos Carbonell, 130
965493373

Novelda, Avenida de la Constitución, 43
965601202

www.raulasencio.es

PANETTONE CHOCOLATE NARANJA



El Panettone de Chocolate y naranja recupera una combinación clásica, dulce y ácida, que tanto nos gusta. En su interior se combinan trocitos de piel de naranja confitada y pepitas de chocolate.
Ingredientes: harina de trigo, mantequilla, agua, azúcar, yema de huevo, masa madre (agua y harina), piel de naranja confitada (piel de naranja, azúcar, fructosa, dextrosa, maltosa y ácido cítrico), chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao y lecitina de soja), aceite de oliva virgen extra, miel y sal. Ingredientes del glaseado: azúcar, almendra, clara de huevo, almidón de trigo y cacao. Decoración: azúcar perlado, mantequilla, miel, sal, piel de naranja confitada y cobertura de chocolate.

Tamaños disponibles: 1100/1200 gramos (XL)
550/600 gramos (L)

PANETTONE BOMBÓN



Lo que diferencia al Panettone Bombón es la delicada masa con la que está elaborado, a la que hemos añadido cacao para obtener ese tono oscuro que caracteriza y da nombre a este delicioso bollo. En su interior podemos encontrar además pepitas de chocolate negro.
Ingredientes: harina de trigo, chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao y lecitina), mantequilla, agua, azúcar, yema de huevo, masa madre (agua y harina), aceite de oliva virgen extra, cacao en polvo, miel y sal. Ingredientes del glaseado: azúcar, almendra, clara de huevo, almidón de trigo y cacao. Decoración: azúcar perlado.

Tamaños disponibles: 1100/1200 gramos (XL)
550/600 gramos (L)

PANETTONE TURRÓN



El Panettone de turrón es el más navideño de nuestros panettones artesanos, pues aúna el postre italiano con una de las joyas gastronómicas de Alicante: el turrón de Jijona.
Ingredientes: harina de trigo, mantequilla, agua, yema de huevo, masa madre (harina y agua), azúcar, turrón de Jijona (almendra Marcona 70%, miel, azúcar, clara de huevo), chocolate blanco (manteca de cacao, azúcar, leche en polvo y lectina de soja), aceite de oliva virgen extra, miel y sal. Ingredientes del glaseado: azúcar, clara de huevo, almidón de trigo, almendra y cacao. Decoración: azúcar perlado.

Tamaños disponibles: 1100/1200 gramos (XL)
550/600 gramos (L)

PANETTONE MILANÉS



Nuestro Panettone Milanés sigue la receta del panettone original, con más de cinco siglos de historia (según cuentan las leyendas). Para ello hemos respetado la pureza y el equilibrio de la receta tradicional, porque comprendemos el valor de hacer convivir la tradición con la novedad. Nuestro panettone milanés está elaborado con suave masa de panettone salpicada de pasas y trocitos de piel de naranja y cidra confitada.

Ingredientes: harina de trigo, mantequilla, agua, yema de huevo, masa madre (harina y agua), azúcar, piel de naranja confitada (piel de naranja, azúcar, fructosa, dextrosa, maltosa), piel de cidra confitada y pasas, aceite de oliva virgen extra, miel y sal. Ingredientes del glaseado: azúcar, almendra, clara de huevo, almidón de trigo y cacao. Decoración: azúcar perlado.

Tamaños disponibles: 1100/1200 gramos (XL)
550/600 gramos (L)

PANETTONE ROCHER



El Panettone Rocher es una de nuestras combinaciones preferidas: su masa está salpicada por vetas de bombón artesanal de chocolate y avellana, lo que hace que sea especialmente dulce y delicioso. Ingredientes: harina de trigo, mantequilla, agua, yema de huevo, masa madre (harina y agua), azúcar, chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao y lecitina de soja), avellanas, aceite de oliva virgen extra, miel y sal. Ingredientes del glaseado: azúcar, almendra, clara de huevo, almidón de trigo y cacao. Decoración: azúcar perlado.

Tamaños disponibles: 1100/1200 gramos (XL)
550/600 gramos (L)

PANETTONE CHOCOLATE SALADO



Descubre nuestro panettone de chocolate salado, una delicia que redefine el placer de los sentidos. En su masa, se fusiona el mejor chocolate negro con vetas de crema de caramelo artesanal, todo resaltado por la inconfundible sal de las salinas de Santa Pola. Ingredientes: aceite de oliva virgen extra, harina de trigo, levadura natural, agua, azúcar, yema de huevo, mantequilla, chocolate, nata, miel, sal. Ingredientes del glaseado: azúcar, avellana, almendras, almidón de trigo, claras de huevo y cacao. Ingredientes del glaseado: azúcar, almendra, clara de huevo, almidón de trigo y cacao. Decoración: azúcar perlado.

Tamaños disponibles: 1100/1200 gramos (XL)
550/600 gramos





Solete Guía Repsol

Nuestros panettones artesanales han sido galardonados con la medalla de plata en el certamen internacional Miglior Panettone Innovativo del Mondo 2022 y con la de bronce en el Miglior Panettone Classico del Mondo en 2019 y Miglior Panettone Innovativo del Mondo en 2020 y 2021, organizados por la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria (FIPGC) de Roma.

Nuestra pastelería ha recibido un Solete de la Guía Repsol en 2021.

