

# TEGRAL DOLCINOTE





# TEGRAL DOLCINOTE

Une spécialité traditionnelle devenue tendance au-delà des frontières Italiennes



**P**lusieurs légendes racontent l'histoire du Panettone, mais la plus connue remonte au Milan de la fin du XVe siècle, et à l'aventure singulière d'un apprenti pâtissier : un certain Toni.

Suite à un problème de cuisson du dessert de Noël par le chef pâtissier, le fameux Toni sortit du garde-manger une pâte déjà levée et y ajouta de la farine, des œufs et du beurre et l'agrémenta de raisins secs et fruits confits à sa disposition. La pâte leva davantage et fut cuite au four pour en sortir un grand pain en forme de dôme qui fut coupé en tranches semblant à la fois moelleuses mais compactes, parfumées et légères au goût. Ce fut un grand succès. Et quand le duc demanda à connaître l'auteur de ce chef-d'œuvre, il fut conduit devant le jeune garçon qui resta silencieux quand celui-ci lui demanda : « Quel est le nom de ce dessert ? ». Le duc décréta alors : « Nous le baptiserons 'Pan de Toni' ».

D'où le nom 'panettone'.

Tegral Dolcinote est une farine adaptée pour la fabrication de panettones traditionnels, au vrai goût de l'Italie.

Le levain dans la recette offre de nombreux avantages : il donne de la structure et de la tolérance à la pâte, il améliore l'apparence du produit fini et apporte plus de fraîcheur.



Les **bénéfices**  
pour vous :

- Sa recette et son process de fabrication permettent de reproduire la recette authentique et traditionnelle Italienne
- Excellent volume et qualité constante



Les **avantages**  
pour les  
consommateurs :

- Une recette premium, avec un goût authentique et une fraîcheur exceptionnelle
- Contient du levain
- Une liste d'ingrédients courte et propre

# Recettes PANETTONES



## Avant de commencer, assurez-vous :

- d'avoir le matériel nécessaire (chambre de pousse avec hygrométrie, pétrin spiral, four ventilé, thermomètre, pique à panettone, moules rigides, spray alcool et sachet d'emballage).
- d'être dans de bonnes conditions (respect des pesées, consignes) pour bien réussir cette recette.

## ÉTAPE 1 (COMMUNE À TOUTES LES RECETTES)

### 1ÈRE PÂTE

<b>Tegral Dolcinote</b>	<b>2 200 g</b>
Eau TB 65	800 g
Jaune d'œuf	300 g
Levure	5 g
Beurre tempéré	500 g

Fraser puis pétrir jusqu'à obtention d'un bon réseau, puis incorporer le beurre. Température de pâte : 27-28°C. Mettre dans un bac graissé et toute la nuit à 12-14h à 21-23°C 75% d'hygrométrie. Prélevez une petite quantité de pâte et faire un pichet test et laissez pousser jusqu'à 4 fois son volume.

### 2ÈME PÂTE

1ère pâte	3 805 g
<b>Tegral Dolcinote</b>	<b>500 g</b>
Eau	100 g

Fraser puis pétrir la première pâte jusqu'au réseau avec le Dolcinote et l'eau puis reposer 1h à 27-28°C.

## ÉTAPE 2 (EN FONCTION DE LA SAVEUR SOUHAITÉE)

# Panettone Traditionnel Fruits Confits

### 3ÈME PÂTE

2ème pâte	4 295 g
Miel	50 g
Sucre	400 g
Jaune d'œuf	300 g
Beurre tempéré	200 g
Eau bassinage	100 -150 g
Mélange fruits confits Panettone	650 g
Raisins avec 10% de rhum	550 g

Fraser la 2ème pâte avec le miel, les oeufs et le sucre progressivement. Pétrir jusqu'à obtention d'un bon réseau. Incorporer le beurre puis finir par les fruits.

Température de la pâte finale à 28°C. Hygrométrie 80%.

Pointage 45 minutes à 1h.

Division à 750 g puis mise en forme légère, repos 15 minutes et mise en moule papier.

Apprêt de 2h à 3h à 30°C. Scarifier en croix puis mettre un carré de beurre.

Cuisson à 155-160°C 45 minutes avec une cuisson à coeur minimum à 93°C, piquer à la base puis retourner à la sortie du four.

Emballer après refroidissement.







[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

PatisFrance-Puratos  
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monlhéry  
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France  
T : 01 45 60 83 83  
E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)



 **puratos**  
Food Innovation for Good