

La recette rapide

INGREDIENTS	En g
Tegral Panettone	3000
Eau	840
Levure Levante	130
Jaunes d'œuf	620
Beurre	420
Raisins secs	960
Mélange Fruits Confits	420
Soft'r Gold	210
Miel de fleurs	100
Sucre	150

COMMENTAIRES :

Penser à faire tremper les raisins 30 min avant.

MODE OPERATOIRE

Pétrissage (spirale)	5 min en première vitesse puis 15 min en deuxième. Incorporer la moitié du Soft'r Gold au frasage. Incorporer le reste et le beurre au milieu de la deuxième vitesse. Incorporer ensuite les raisins secs et les fruits confits à la fin du pétrissage en première vitesse. Ou 40 min en première vitesse. (méthode longue)
Température de pâte	28°C
Pointage	1h à 28°C
Division / Mise en forme	600 g en boule
Repos	20 min
Façonnage	Léger, en boule
Apprêt	1h-1h30 à 30°C
Repos avant cuisson	30 min à température ambiante
Décors / Coups de lame	En croix
Cuisson	Enfourner les Panettones une fois qu'ils ont atteints les 3/4 du moule. Four à sole : 180°C pendant 50 min Four ventilé : 160°C pendant 40 à 50 min

ASTUCE

Réalisez un décor macaronade pour ajouter de la gourmandise à votre Panettone.

INGRÉDIENTS	En g
Poudre d'amande PatisFrance	400
Sucre	400
Blancs d'œufs	400
Amandes entières PatisFrance	Q.S
Sucre glace	Q.S

MODE OPÉRATOIRE

Mélanger le sucre et la poudre d'amande puis ajouter les blancs d'œufs. Déposer ce mélange à la spatule sur le haut du Panettone. Ajouter quelques amandes entières puis saupoudrer le tout de sucre glace avant l'enfournement.



Variez les plaisirs avec le Tegral Panettone

Le Tegral Panettone peut se décliner sous différentes formes :

- Mini formats pour un encas original et savoureux
- Format traditionnel et à partager
- Spécialités régionales et traditionnelles

Pensez également à varier les inclusions pour offrir plus de diversité et de nouveautés à vos clients. Voici quelques exemples :

- Fruits séchés
- Pralines roses
- Chocolat
- Fruits secs
- Etc.

Le saviez-vous ? La consommation plaisir est une tendance de fond. Profitez-en pour proposer des Panettones originaux et savoureux pour satisfaire vos clients et répondre à leurs envies de gourmandise.

Notre équipe de démonstrateurs est là pour vous conseiller et vous aider dans la mise en oeuvre du Tegral Panettone. N'hésitez pas à les contacter. Un cahier recettes est également disponible pour vous donner des idées de créations innovantes. Demandez-le à votre commercial.



Tegral Panettone

La gourmandise italienne à partager



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
Partenaire pour l'innovation

Puratos
Partenaire pour l'innovation



Soft'r Gold

Pâte fonctionnelle permettant de remplacer une partie du beurre (ou autre matière grasse) et d'optimiser la conservation et la texture des produits moelleux, sans compromis sur le goût.

Avantages :

- Optimise la texture moelleuse et le fondant
- Apporte de la fraîcheur et une excellente conservation des produits finis
- Permet de conserver l'appellation «Pur Beurre»
- Plus de bien-être : des produits finis avec moins de matière grasse
- Sans OGM ni acides gras trans

Disponible en seau de 5 kg.

DLUO : 4 mois.

L'histoire du Panettone.

La légende veut que le Panettone soit né de l'amour d'un jeune homme pour sa bien-aimée.

Ainsi, au XV^{ème} siècle, en Italie, un jeune aristocrate nommé Toni, tomba passionnément amoureux de la fille d'un boulanger. Pour impressionner le père et séduire la belle, le jeune homme se fit passer pour un apprenti boulanger.

Après plusieurs nuits de travail, il inventa une brioche généreuse sucrée en forme de dôme et d'une finesse extraordinaire, qu'il offrit au boulanger. Depuis, la recette se serait répandue sous le nom de «Pan del Ton» (le pain de Toni).

Le saviez-vous ?

Cette viennoiserie se consomme principalement lors des fêtes de Noël ou de Pâques. Cependant, n'hésitez pas à en proposer à vos clients tout au long de l'année, afin de varier votre offre petit-déjeuner et goûter. De plus, les consommateurs sont friands de nouvelles saveurs et de diversité.

Le Tegral Panettone : une préparation en poudre complète.

Le Panettone est traditionnellement réalisé en Italie à partir d'une levure naturelle sauvage qui nécessite une préparation longue et délicate de 3 à 4 jours.

A l'inverse, le **Tegral Panettone Puratos** réduit le temps de production (1 ou 2 jour(s) selon la méthode choisie) et vous donne une meilleure tolérance. La recette composée de levains **SAPORE** offre un arôme unique de longue fermentation naturelle qui enchante les clients.

Quant au procédé **Soft'r**, il apporte une texture et une fraîcheur optimale; ce qui permet une conservation de plusieurs semaines.



Avantages :

- Qualité : parfum riche, excellent volume, structure parfaite, fraîcheur prolongée dans le temps.
 - Rapidité de préparation : temps de repos réduit et rendement constant.
- Disponible en sac de 15 kg
DLUO : 6 mois dans un endroit frais et sec (température inférieure à 25°C de préférence).
Bien refermer le sac après utilisation.



La recette traditionnelle

Méthode directe et indirecte.

Quantités pour environ 10 moules* contenant 700 g de pâte crue.

PRÉ-FERMENTATION

	En g
Tegral Panettone	1500
Levure fraîche Levante	Méthode directe : 50 Méthode indirecte : 3
Eau	400
Beurre	350
Jaunes d'œuf	200

MODE OPÉRATOIRE

Mélanger en 1^{ère} vitesse tous les ingrédients durant 15-20 min jusqu'à obtenir une pâte homogène, d'une température de 28°C.

Méthode directe : mettre en bac légèrement graissé pour une fermentation en étuve à 30°C et 75-80 % HR pendant 2 heures, jusqu'à ce que la pâte triple de volume.

Méthode indirecte : Mettre en bac légèrement graissé pour une fermentation en étuve à 22-24°C et 75-80 % HR pendant 14-15 heures, jusqu'à ce que la pâte triple de volume.

PÂTE FINALE

	En g
Pré-fermentation	2500
Tegral Panettone	1200
Jaunes d'œuf	400
Eau	400
Sucre	350
Miel de fleurs	100
Beurre	600
Raisins secs trempés	950
Fruits confits (orange ou citron)	400
Arôme	Facultatif

MODE OPÉRATOIRE

- Tout le mélange se fait en vitesse lente pendant 30 à 40 min.
- Mélanger ensemble le Tegral Panettone, la pré-fermentation, les jaunes d'œuf et ¾ de l'eau.
- Quand la pâte commence à se former, après environ 5 à 6 min, ajouter le miel en une fois puis le sucre en deux fois, jusqu'à ne plus sentir au toucher les grains de sucre.
- Ensuite, ajouter le beurre ramolli en deux à trois fois puis le(s) arôme(s) et le reste de l'eau.
- Mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse puis ajouter les fruits. La température de la pâte doit atteindre 28°C à la fin. (Pour atteindre ces 28°C, il est possible de refroidir ou de réchauffer les fruits.)
- Etuver à 30°C et 75-80 % d'HR pendant 1 heure.
- Détailler à la taille désirée et bouler en donnant de la force et sans déchirer la pâte.
- Détente de 5 à 10 min, mettre en forme toujours sans fariner et placer dans des moules en papier.
- Donner une dernière fermentation en chambre à 30°C et 75-80 % d'HR pendant 2 à 3 heures en méthode directe ou 12 à 14 heures à 18°C en méthode indirecte, jusqu'à ce que le centre du Panettone soit à la hauteur des bords du moule. Laisser croûter 10 à 15 min.
- Faire une incision en forme de croix du bord vers le centre d'environ 1 cm pour un Panettone d'1 kg et de 5 à 6 mm pour un Panettone de 500 g et moins. Mettre au centre de la croix une noix de beurre.

- Cuire ouras fermés en suivant les indications ci-dessous et ouvrir les ouras 10 min avant fin de cuisson pour un Panettone d'1 kg, ou 5 min pour un Panettone de 500 g. Il est impératif de cuire les Panettones de même poids dans un même four.

Temps de cuisson

	Four à sole	Four rotatif
700 g	45-50 min à 180°C	Début de cuisson à 160°C pendant 15 min. Puis 140°C pendant 25 min
100 g	10 min à 200°C	10 min à 180°C

Le Panettone est cuit lorsque son cœur atteint 89 à 92°C.

- A la fin de la cuisson, laisser refroidir le Panettone « tête en bas » à l'aide d'aiguilles en forme de grand « U », ou des piques à brochettes, en le suspendant pour empêcher son affaissement, pendant 3 à 4 heures à température ambiante, ou au maximum à une température à cœur de 30°C.

Le saviez-vous ?

On observe un «retour aux sources» de la part des consommateurs qui apprécient les produits savoureux remplis d'histoire. Le Panettone répond parfaitement à cette attente.

* Moules en papier pour Panettone x 100 unités. (ref. 6100288)