

Panettone de l'Avent façon mendiant

Par Loïc Lafonte

Cette recette mixe 2 symboles de la période de Noël : le panettone, célèbre brioche italienne; et les mendiants. Puratos Créa'plus Fruits, composé d'amandes, noisettes, pistaches, cranberries et raisins, permet de faire un écho à ce dessert issu de la tradition provençale des 13 desserts.

Ingrédients

Puratos Tegral Panettone	en g	3000
Eau (TB 64°C)		840
Puratos Levure Levante		130
Jaunes d'œufs		620
Beurre		420
Puratos Prima Madre		210
Miel de fleurs		100
Sucre		150

Inclusions

Puratos Créa'plus Fruits	en g	1300
Eau		650

Macaronade

Sucre	en g	300
Blancs d'œufs		300
Amandes Poudre PatisFrance		300

Commentaires :

Faire tremper le Créa'plus Fruits dans l'eau 1 heure avant de l'ajouter à la pâte en fin de pétrissage.

Méthode de travail :

Pétrissage (spirale)	10 minutes en 1 ^{ère} vitesse
	Mélanger la farine, l'eau, les jaunes d'œufs, la levure et le Prima Madre
	± 2 minutes en 1 ^{ère} vitesse
	Ajouter le miel
	± 2 minutes en 1 ^{ère} vitesse
	Ajouter le sucre
	± 3 minutes en 1 ^{ère} vitesse
	Ajouter le beurre (T° de pâte avant incorporation du beurre : 27-28°C)
	± 3 minutes en 1 ^{ère} vitesse
	Ajouter le mélange Créa'plus Fruits + eau
Température de pâte	± 26-28°C.
Pointage	± 1 heure à 28°C en masse.
Division	Mise en forme très légère en boule de 450g sur un marbre/inox graissé. Pas d'utilisation de farine.
Repos	± 10 minutes.
Façonnage	Léger, en boule dans un moule à panettone.
Apprêt	± 1 heure à 1h30 à 28°C.
Décors	Sortir les panettonnes 10 minutes avant la mise au four pour les faire légèrement croûter.
	Appliquer finement à l'aide d'une poche la macaronade faite au préalable (20-30 minutes avant).
Cuisson four ventilé	± 40-50 minutes à 160°C.

Astuce :

L'incorporation du Prima Madre à hauteur de 7% du poids de farine, permet d'obtenir la texture de mie filandreuse tant recherchée des panettonnes, et de prolonger l'humidité.

Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer* : gluten (blé - seigle - avoine); lait et dérivés; œufs; fruits à coques (amandes - noisettes - pistaches)

LE SAVIEZ-VOUS ?

Prima Madre a été conçu à partir d'un levain naturel italien traditionnellement utilisé pour être incorporé aux panettonnes. Ce levain est conservé à la bibliothèque des levains sous le numéro 69.



Puratos Tegral Panettone

Faites voyager vos clients avec la recette typiquement italienne du panettone.

AVANTAGES :

- Parfum riche
- Excellent volume
- Structure parfaite et fraîcheur prolongée dans le temps : tous les éléments sont réunis pour faire de cette recette un succès.

Disponible en sac de 15 kilos.

Date de durabilité minimale de 6 mois.

