

Panettone Café Chocolat Blanc



INGRÉDIENTS 1^{ÈRE} PÂTE

Puratos Tegral Dolcinote	2200 g
Eau (TB 65°C)	800 g
Jaune d'oeuf	300 g
Levure	5 g
Beurre tempéré	500 g

Fraser puis pétrir jusqu'à l'obtention d'un bon réseau, puis incorporer le beurre à 27°C-28°C.

Prélevez une petite quantité de pâte et faire un pichet test jusqu'à 4 fois son volume. Mettre dans un bac graissé toute la nuit entre 12 à 14 heures à 21-23°C et 75% d'humidité.

INGRÉDIENTS 2^{ÈME} PÂTE

1 ^{ère} Pâte	3805 g
Puratos Tegral Dolcinote	500 g
Eau (TB 65°C)	100 g

Fraser puis pétrir la 1^{ère} pâte jusqu'au réseau avec le Puratos Tegral Dolcinote et l'eau puis reposer 1 heure à 27-28°C.

INGRÉDIENTS 3^{ÈME} PÂTE

2 ^{ème} Pâte	4405 g
Miel	50 g
Sucre	400 g
Jaune d'oeuf	300 g
Beurre tempéré	200 g
Puratos Classic Café	315 g
Belcolade Chunks Chocolat Blanc 22%	835 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Fraser la 2^{ème} pâte avec le miel, les œufs et le sucre progressivement.

Pétrir jusqu'à l'obtention d'un bon réseau. Incorporer le beurre.

Incorporer d'abord le Classic Café puis les chunks de chocolat blanc.

Température de la pâte : 28°C, pointage de 45 minutes à 1 heure.

Division à 750 g puis apprêt de 2 à 3 heures à 30°C. Lamer en croix et déposer une noisette de beurre.

Cuisson de 45 minutes à 155-160°C, retourner à la sortie du four.

Emballer après refroidissement.

SAVEURS D'AILLEURS

