

Panettone Gianduja Noisette

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.

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, les noisettes puis les cubes de Gianduja.

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.

Disposer la macaronade, les noisettes effilées et le sucre glace.

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

Emballer après refroidissement.

INGRÉDIENTS 3^{ÈME} PÂTE

| | |
|---------------------------|--------|
| 2 ^{ème} Pâte | 4405 g |
| Miel | 50 g |
| Sucre | 400 g |
| Jaune d'œuf | 300 g |
| Beurre tempéré | 200 g |
| Gianduja cube 1 cm / 1 cm | 500 g |

Noisettes Brutes Entières Piémont
PatisFrance torréfiées 600 g

INGRÉDIENTS MACARONADE

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Sucre glace | 450 g |
| Amandes Brutes Poudre PatisFrance | 450 g |
| Blanc d'œuf | 450 g |

