

Panettone Pistache Cranberry



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
Poudre de cacao	200 g
Puratos Classic Pistache	420 g
Cranberries réhydratées	850 g

INGRÉDIENTS MACARONADE

Sucre glace	450 g
Amandes Brutes Poudre PatisFrance	450 g
Blanc d'oeuf	450 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, le Classic Pistache puis les cranberries réhydratées.

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.

Ajouter la macaronade, les pistaches et le sucre glace.

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

Emballer après refroidissement.

SAVEURS D'AILLEURS

