



Panettone des rois

PANETTONE DES ROIS

1^{ère} pâte

Puratos Tegral Dolcinote	2200 g
Eau (TB = 65°C)	800 g
Jaunes d'œufs	300 g
Levure	5 g
Beurre	500 g

Pétrir la pâte jusqu'à formation d'un bon réseau puis incorporer le beurre. Température de pâte : 27°C-28°C. Mettre dans un bac graissé toute la nuit (12-14h) à 21-23°C (75% d'humidité). Prélever une petite quantité de pâte et faire un pichet test qui devra pousser jusqu'à 4 fois son volume.

2^{ème} pâte

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

Pétrir la première pâte jusqu'au réseau avec le **Puratos Tegral Dolcinote** et l'eau puis laisser reposer 1h à 27-28°C

3^{ème} pâte

2 ^{ème} pâte	4295 g
Miel	50 g
Sucre	400 g
Jaunes d'œufs	300 g
Beurre	200 g
Puratos Mélange fruits confits Panettone	200 g
Pistaches vertes en bâtonnet PatisFrance	70 g
Noisettes brutes piémont PatisFrance	120 g
Amandes entières PatisFrance	100 g
Raisins avec 10% de rhum	550 g

Pétrir la 2^{ème} pâte avec les liquides puis en incorporant le sucre et le miel progressivement. Pétrir jusqu'à obtention d'un bon réseau. Incorporer le beurre puis finir par les fruits. T° de la pâte : 28°C, pointage : 45 minutes à 1h. Division à 400 g, bouler puis façonner en couronne dans les moules **Nordia couronne 681843**. Apprêt de 2 à 3h à 30°C. Cuisson 35 minutes à 155-160°C, retourner à la sortie du four. Emballer après refroidissement.

