

Panettone Tout Chocolat

INGRÉDIENTS 1^{ÈRE} PÂTE

| | |
|--------------------------|--------|
| Puratos Tegral Dolcinote | 2200 g |
| Eau (TB 65°C) | 800 g |
| Jaune d'œuf | 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'œuf | 300 g |
| Beurre tempéré | 200 g |
| Poudre de cacao | 200 g |
| Lait | 150 g |
| Pépites de chocolat | 500 g |
| Belcolade Chunks Chocolat Noir 50% | QS |

INGRÉDIENTS MACARONADE

| | |
|------------------------------|--------------|
| Sucre glace | 450 g |
| Amandes Brutes Poudre | 450 g |
| PatisFrance | 450 g |
| Blanc d'œuf | 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, puis la poudre de cacao avec le lait et finir par les pépites.

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 chunks noirs et le sucre glace.

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

Emballer après refroidissement.

