

Recettes PANETTONES



Avant de commencer, assurez-vous :

- d'avoir le matériel nécessaire (chambre de pousse avec hygrométrie, pétrin spiral, four ventilé, thermomètre, pique à panettone, moules rigides, spray alcool et sachet d'emballage.
- d'être dans de bonnes conditions (respect des pesées, consignes) pour bien réussir cette recette.

ÉTAPE 1 (COMMUNE À TOUTES LES RECETTES)

1ÈRE PÂTE

Tegral Dolcinote	2 200 g
Eau TB 65	800 g
Jaune d'œuf	300 g
Levure	5 g
Beurre tempéré	500 g

Fraser puis pétrir jusqu'à 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 et toute la nuit à 12-14h à 21-23°C 75% d'humidité.

2ÈME PÂTE

1ère pâte	3 805 g
Tegral Dolcinote	500 g
Eau	100 g

Fraser puis pétrir la première pâte jusqu'au réseau avec le Dolcinote et l'eau puis reposer 1h à 27-28°C.



ÉTAPE 2 (EN FONCTION DE LA SAVEUR SOUHAITÉE)

Panettone Traditionnel Fruits Confits

3^{ÈME} PÂTE

2 ^{ème} pâte	3 805 g
Miel	50 g
Sucre	400 g
Jaune d'œuf	300 g
Beurre tempéré	200 g
Eau bassinage	100 -150 g
Mélange fruits confits Panettone	650 g
Raisins avec 10% de rhum	550 g

Fraser la 2^{ème} pâte avec le miel, les oeufs et le sucre progressivement. Pétrir jusqu'à obtention d'un bon réseau. Incorporer le beurre puis finir par les fruits. Température de la pâte finale à 28°C. >Hydrométrie 80%. Pointage 45 minutes à 1h. Division à 750 g puis apprêt de 2 à 3h à 30°C. Mise en forme légère, repos 15min façonnage puis mise en moule papier. Scarifier en croix puis mettre un carré de beurre. Cuisson à 155-160°C 45 minutes avec une cuisson à coeur minimum à 93°C, piquer à la base puis retourner à la sortie du four. Emballer après refroidissement avec un peu d'alcool à 90°C.



Panettone Chocolat Agrumes

3^{ÈME} PÂTE

2 ^{ème} pâte	4 295 g
Miel	50 g
Sucre	400 g
Jaune d'œuf	300 g
Beurre tempéré	200 g
Eau bassinage	100-150 g
Chocolat Vietnam concassés	650 g
Mélange fruits confits Panettone	550 g

Fraser la 2^{ème} pâte avec le miel, les oeufs et le sucre progressivement. Pétrir jusqu'à obtention d'un bon réseau. Incorporer le beurre puis finir par les fruits et le chocolat. Température de la pâte finale à 28°C. Pointage 45 minutes à 1h. Division à 750 g puis apprêt de 2 à 3h à 30°C. Mise en forme légère, repos 15min façonnage puis mise en moule papier. Scarifier en croix puis mettre un carré de beurre. Cuisson à 155-160°C 45 minutes avec une cuisson à coeur minimum à 93°C, piquer à la base puis retourner à la sortie du four. Emballer après refroidissement avec un peu d'alcool à 90°C.

