

Panettone Stracciatella

Par Loïc Lafonte & Geoffroy Guillou



Ingrédients	en g
Puratos Tegral Panettone	500
Puratos Deli Cheesecake	75+50
Œufs (T° ambiante)	150
Lait (T° ambiante)	50
Sel	12
Trimoline	30
Sucre	50
Puratos Levure Levante	40
Puratos Mimetic Incorporation	150
Pailleté fin chocolat PatisFrance	120

Glaçage

Gianduja Noir PatisFrance	1000
Belcolade Beurre de Cacao	150
Noisettes brutes hachées PatisFrance	300

Commentaire

Placer le pailleté chocolat au congélateur pour l'utiliser au moment de l'incorporation.

Méthode de travail

Pétrissage (spirale) 5 minutes en première vitesse (avec la première partie du Deli Cheesecake).
± 10 minutes en deuxième.
Repasser en 1^{ère} vitesse pour incorporer la seconde partie du Deli Cheesecake puis ensuite le Mimetic. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse jusqu'au décollage de la pâte. Si besoin, mettre +/- 2 minutes en deuxième. Terminer par le pailleté chocolat en première vitesse.

Température de pâte	26°C
Pointage	1 heure avec un rabat et mise à 4°C durant ± 12 heures.
Division	450 g
Repos	15 minutes
Façonnage	Boulage léger dans les moules à panettone
Apprêt	± 2h30 à 28°C
Cuisson four ventilé	± 40 minutes à 170°C avec buée

Finition

Pour réaliser le glaçage : faire fondre le Gianduja et le beurre de cacao à 45°C puis mettre au point à 24°C. Incorporer les noisettes torréfiées. Après avoir enlevé le moule à panettone, glaçer au Gianduja Noir et placer 2-3 noisettes entières roulées dans la poudre d'or pour la décoration.

Application du règlement INCO : Allergènes présents à déclarer (*) : céréales (gluten), lait et dérivés, œufs, fruits à coques (noisettes) et soja

Gianduja Noir PatisFrance

AVANTAGES ET BÉNÉFICES :

- Un parfait équilibre entre le chocolat noir et les noisettes
- Un chocolat noir d'origine Vietnam, certifié Cacao-Trace, notre programme pour un cacao durable
- Un subtil mélange de noisettes torréfiées pour un goût intense
- Un produit élaboré en France, dans notre usine à Charmes (88)
- Une solution prête à l'emploi
- Une texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



Puratos Tegral Panettone

Faites voyager vos clients avec la recette typiquement italienne du panettone.

AVANTAGES :

- Parfum riche
- Excellent volume
- Structure parfaite et fraîcheur prolongée dans le temps : tous les éléments sont réunis pour faire de cette recette un succès.

Disponible en sac de 15 kg.

Date de durabilité minimale de 6 mois.

