

PANETTONE AUX CHÂTAIGNES

Intermediate level

GRANDS PRODUITS LEVÉS

ARÔMES SELON LE GOÛT

DOLCE FORNO	6500g
eau	3300g
beurre non salé 82% matière grasse - ramolli	1000g
levure fraîche	20g

Pétrir DOLCE FORNO, la levure et les 2/3 de la dose d'eau indiquée dans la recette.
Lorsque la pâte commence à prendre forme, verser l'eau restante progressivement en plusieurs fois et continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et lisse.
À la fin, ajouter le beurre ramolli en 2-3 fois.
Assurez-vous que la température de la pâte est comprise entre 26 et 28 °C.
Nous vous suggérons de prélever une portion de pâte de 250 g et de la placer dans un pichet d'1 L pour vérifier le rythme de la levée.
Laisser lever à 20-22°C avec 70-80% d'humidité relative pendant 12-14 heures ou jusqu'à ce que la pâte quadruple son volume initial. Si la chambre de fermentation est dépourvue d'humidificateur, recouvrez la pâte d'un tissu en nylon.

DEUXIÈME PÂTE

DOLCE FORNO	4500g
beurre non salé 82% matière grasse - ramolli	2000g
jaunes d'œuf	2400g
sucre en poudre	800g
sel	90g
châtaignes - confites et hachées	4000g

Le lendemain matin, la pâte doit être légèrement bombée.
Ajoutez DOLCE FORNO à la première pâte et pétrissez pendant 5 à 10 minutes.
Une fois le mélange homogène, ajoutez le sucre, le sel et 1 kg de jaunes d'œufs, puis pétrissez pendant environ 10 minutes.
Incorporez progressivement le reste des jaunes d'œufs (environ 500 g à chaque fois).
Ajoutez progressivement le beurre ramolli (environ 500 g à chaque fois) et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
Incorporez ensuite les châtaignes confites.
Laissez reposer la pâte dans une étuve à 28-30 °C pendant 45 à 60 minutes.
Divisez la pâte en portions de la taille souhaitée et façonnez chaque portion en boule. 1,1 kg de pâte pour un panettone de 1 kg.
Déposez les pâtes sur des planches ou des plaques et laissez-les reposer 15 à 20 minutes.
Roulez-les bien serrées et placez-les dans les moules en papier prévus à cet effet.
Placez la pâte dans une chambre de fermentation à 28-30 °C et à environ 70 % d'humidité relative jusqu'à ce que le dessus de la pâte dépasse presque du moule. Si la chambre de fermentation n'est pas équipée d'un humidificateur, couvrez la pâte d'un film plastique.
N.B. : Pour personnaliser vos panettone, vous pouvez ajouter des arômes à la seconde pâte.

COMPOSITION FINALE

À la fin de la levée, laissez les panettone à l'air libre pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme à leur surface.
À l'aide d'un petit couteau bien aiguisé, pratiquez deux incisions superficielles en forme de croix (ces incisions ne doivent pas être profondes et sont nécessaires pour donner au panettone sa forme typique et traditionnelle).
Séparez la pâte sous les quatre rabats en les repliant sur eux-mêmes, puis déposez une noisette de beurre et replacez les rabats dans leur position initiale.
Faites cuire à 170-190 °C, le temps de cuisson dépendant du poids (comptez environ 35-40 minutes pour les panettone de 500 g et 50-55 minutes pour ceux de 1 kg), jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 92-94 °C.
Dès leur sortie du four, déposez les panettone sur une grille et laissez-les refroidir à l'envers. Laisser reposer au moins 8 à 10 heures avant de les emballer dans des sacs Moplefan.

ÉTIQUETAGE DES PRODUITS FINIS ÉLABORÉS AVEC DOLCE FORNO :
Les produits finis élaborés selon les recettes Irca doivent obligatoirement comporter les informations suivantes lors de leur mise en vente.

PANETTONE AUX CHÂTAIGNES (sans raisins secs ni agrumes confits) - Ingrédients : farine de blé tendre type 0**, châtaignes 18,1 % (indiquer la composition des châtaignes utilisées),** beurre**,** jaune d'œuf**, sucre,** lait **(réhydraté), fructose, levain déshydraté (**blé**), émulsifiant E471, sel, arômes, levure.**

Ce produit peut contenir des traces de **soja** et de **noix**.
Les ingrédients décoratifs supplémentaires doivent être déclarés.
Déclarer les allergènes potentiels dus à une contamination croisée.