



# PANETTONE AU CAFÉ ET AU MASCARPONE

👤 Advanced level



**RICETTA CREATA DA:**

Mirko Scarani  
Pastry Chef

## INCLUSIONS AUX AMANDES ET AU CAFÉ

BRIOCHE À LA CRÈME

JOYPASTE CAFFÈ'

Poudre de café

4200g

300g

36g

Mélanger tous les ingrédients dans un robot pâtissier.  
Étaler la préparation entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Laisser sécher une nuit à température ambiante.  
Le lendemain matin, découper des carrés de 1 cm.  
Pour un résultat optimal, laisser sécher une nuit supplémentaire.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## PREMIÈRE PÂTE

### DOLCE FORNO

eau  
sucre en poudre  
jaunes d'œuf  
beurre non salé 82% matière grasse  
levure fraîche

6500g  
2500g  
500g  
1600g  
2000g  
30g

Pétrissez DOLCE FORNO, la levure et toute la quantité d'eau indiquée dans la recette.

Lorsque la pâte commence à se former, versez le sucre puis les jaunes d'œufs progressivement, en plusieurs fois, et continuez de pétrir jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène et lisse.

Incorporez ensuite le beurre ramolli en 3 ou 4 fois. Assurez-vous que la température de la pâte soit de 26 à 28 °C.

Laissez lever pendant 12 à 14 heures à une température de 22 à 24 °C et une humidité relative de 70 à 80 %. Si votre chambre de fermentation n'est pas équipée d'un humidificateur, couvrez la pâte d'un torchon.

La pâte doit quadrupler de volume.

#### **CONSEIL :**

Nous vous suggérons de prélever une portion de 250 g de pâte et de la placer dans un pichet d'1 L pour vérifier la vitesse de levée et vous assurer que son volume a quadruplé.

Si la température de la première pâte dépasse 28 °C, il faudra réduire le temps de levée.

## DEUXIÈME PÂTE

### DOLCE FORNO

jaunes d'œuf  
beurre non salé 82% matière grasse  
Mascarpone  
sucre en poudre  
miel  
sel

3500g  
1350g  
700g  
1730g  
700g  
350g  
100g

Le lendemain matin, la pâte doit être légèrement bombée.

Ajoutez DOLCE FORNO et l'eau à la première pâte et pétrissez pendant 5 à 10 minutes.

Une fois le mélange homogène, ajoutez le sucre, le sel et une partie du jaune d'œuf. Incorporez ensuite le reste du jaune d'œuf en deux fois.

Pendant ce temps, préparez un mélange de beurre ramolli et de miel. Une fois le mélange prêt, incorporez-le à la pâte en quatre fois.

Ajoutez ensuite la quantité de mascarpone prévue en deux à trois fois.

Incorporez les amandes et le café, puis mélangez.

Laissez reposer la pâte dans une étuve à 28-30 °C pendant environ 90 minutes.

Divisez la pâte en portions de la taille souhaitée et formez des boules avec chaque portion.

Déposez-les sur des planches ou des plaques et laissez-les reposer à 28-30 °C pendant 20 minutes supplémentaires.

Roulez-les à nouveau bien serrées et placez-les dans les moules en papier prévus à cet effet.

Placez la pâte dans une étuve à 28-30 °C et à une humidité relative d'environ 60-70 % pendant 4 à 5 heures, jusqu'à ce que le dessus de la pâte dépasse presque le bord du moule (1 cm en-dessous du bord)

Si la chambre de fermentation est dépourvue d'humidificateur, recouvrez la pâte de film plastique.

À la fin de la levée, laissez les panettones à l'air libre pendant 10-15 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).

Découpez 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 165-185 °C, le temps de cuisson dépendant du poids (comptez environ 35-40 minutes pour des panettones de 500 g et 50-60 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 panettones sur une grille et laissez-les refroidir à l'envers pendant au moins 8 à 10 heures avant d'être emballés dans des sacs Moplefan.

## GLAÇAGE

COVERDECOR CAFFE'  
CACAO EN POUDRE

Dans un grand bol, faites fondre COVERDECOR  
CAFFE' à 50 °C.  
Trempez le dessus du panettone dans le glaçage.  
Saupoudrez de CACAO 22-24.

## COMPOSITION FINALE

Trempez le dessus du panettone dans le glaçage.  
Saupoudrez de CACAO 22-24.  
Utilisez les décorations Dobra : SCEAU DE NOËL, RENNE, ÉTOILE ARGENTÉE.



Extraordinary  
made simple.