

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	4200g
JOYPASTE CAFFE'	300g
Poudre de café	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.

PREMIÈRE PÂTE

DOLCE FORNO	6500g
eau	2500g
sucre en poudre	500g
jaunes d'œuf	1600g
beurre non salé 82% matière grasse	2000g
levure fraîche	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	3500g
jaunes d'œuf	1350g
beurre non salé 82% matière grasse	700g
Mascarpone	1730g
sucre en poudre	700g
miel	350g
sel	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 Dobla : SCEAU DE NOËL, RENNE, ÉTOILE ARGENTÉE.

irca GROUP
Extraordinary made simple.