



PANETTONE ABRICOT ET CAMEL

👨‍🍳 Advanced level

Dessert levé aux gouttes d'abricot semi-confit et de caramel



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

PREMIÈRE PÂTE

DOLCE FORNO MAESTRO

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

6500g
3300g
30g
300g
500g
1200g

Commencez la pâte avec DOLCE FORNO, la levure et les 2/3 de l'eau demandée dans la recette (environ 2300 g).

Lorsque la pâte commence à se former, ajoutez l'eau restante en plusieurs fois et continuez jusqu'à obtenir une structure lisse.

Ajoutez le sucre et le jaune d'œuf précédemment mélangés en trois fois.

Terminez avec le beurre mou qui sera ajouté en 3-4 fois.

Vérifiez que la température de la pâte est de 26-28 °C. Laissez monter à 20-22 °C pendant 12-14 heures avec 70-80% d'humidité ou si vous n'avez pas d'humidificateur, couvrez le récipient avec un film plastique.

La pâte doit quadrupler son volume.

DEUXIÈME PÂTE

DOLCE FORNO MAESTRO

beurre non salé 82% matière grasse

jaunes d'œuf

sucre en poudre

miel

sel

eau

Tuttafrutta Albicocca Cesarin

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

Tuttafrutta Albicocca Cesarin

CUBES DE CAMEL

4500g

2200g

2300g

1000g

250g

100g

1200g

400g

150g

4500g

3500g

Le lendemain matin, la pâte doit être légèrement bombée.

Mélanger les quantités de jaune d'œuf, de sucre, de miel, de sel et de Orange Gold Paste indiquées dans la recette.

Ajoutez les quantités de DOLCE FORNO MAESTRO à la pâte du soir et pétrissez pendant 5 à 10 minutes.

Ajouter l'eau en plusieurs fois.

Une fois absorbée, ajoutez les sucres, le sel, la vanille, le miel et les poires hachées.

Une fois bien absorbés, ajoutez le jaune d'œuf en trois fois.

Ajoutez le beurre mou en plusieurs fois (environ un demi-kilo à la fois), jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Incorporez délicatement TUTTAFRUTTA et les CUBES DE CAMEL.

Placez la pâte dans une cellule de levage à 28-30 °C pendant environ une heure et demie, en pliant la pâte toutes les 30 minutes.

Répartissez la pâte dans les portions souhaitées, puis roulez-les et placez-les sur des plaques de cuisson ou des planches et laissez lever encore 10 minutes.

Roulez-les à nouveau et placez-les dans les moules en papier appropriés.

Placez dans une cellule de levage à 28-30 °C avec une humidité relative d'environ 70% pendant 4-5 heures, jusqu'à ce que le sommet de la pâte atteigne environ 1 cm du moule ; si la cellule n'a pas d'humidificateur, gardez la pâte recouverte de film plastique.

COMPOSITION FINALE

Une fois levé, laissez le panettone exposé à l'air ambiant pendant 10 minutes afin qu'une pellicule se forme à la surface. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, pratiquez deux incisions superficielles formant une croix (les incisions à réaliser sur la surface du panettone ne doivent pas être trop profondes et sont nécessaires pour donner au produit fini sa forme caractéristique et traditionnelle).

Découpez les quatre rabats sous la peau en les tirant et en les retournant vers l'extérieur, puis enduisez-les de beurre et remettez-les dans leur position initiale.

Cuisez en utilisant la méthode de cuisson inverse, pour 1 kg de panettone, nous recommandons la procédure suivante : (étape 1 : 120 °C pendant 15 minutes, étape 2 : 130 °C pendant 10 min. étape 3 : 140 °C pendant 10 min. étape 4 : 150 °C pendant 10 min. étape 5 : 160 °C pendant 10 min. avec la vanne ouverte). Le temps peut varier en fonction du poids et du four utilisé, mais il est toujours recommandé d'atteindre une température de 92-94 °C au cœur.

Une fois sorti du four, retournez le panettone à l'envers, en utilisant le tourne-panettone prévu à cet effet.

Le

panettone fraîchement cuit doit être laissé refroidir à l'envers pendant 8 à 10 heures avant d'être emballé dans des sacs moplefan.



Extraordinary
made simple.