

RECETTE DU PANETTONE DORÉ ET MOELLEUX

Advanced level

GRANDS PRODUITS LEVÉS



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pastry chef

PREMIÈRE PÂTE

DOLCE FORNO	6500g
eau	3300g
levure fraîche	30g
sucre en poudre	300g
jaunes d'œuf - À température ambiante	500g
beurre non salé 82% matière grasse - ramolli	1,200g

Pétrir DOLCE FORNO, la levure et les 2/3 de la dose d'eau indiquée dans la recette (environ 2300g).
Lorsque la pâte commence à prendre forme, versez l'eau restante progressivement en plus d'une fois et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et lisse.
Ajoutez le sucre puis versez le jaune d'œuf en 3 fois.
À la fin, ajoutez le beurre ramolli en 3-4 fois.
Assurez-vous que la température de la pâte est de 26 à 28 °C.
Laisser lever pendant 12-14 heures à 20-22°C avec 70-80% d'humidité relative. Si la chambre de fermentation est dépourvue d'humidificateur, couvrez la pâte avec un film plastique.
La pâte quadruple son volume initial.
CONSEIL :
- Nous suggérons de découper un morceau de pâte de 250g et de le mettre dans une cruche de 1L pour vérifier le rythme de la levée et vérifier la quadruplication du volume.
- Nous suggérons de commencer à pétrir à la deuxième vitesse, puis, à ¾ du temps de pétrissage, de passer à la première vitesse et de mettre fin au pétrissage.
-Si la température de la première pâte est supérieure à 28 °C, il faut raccourcir le premier temps de levée.
- Si vous utilisez une machine à pétrir en spirale ou un robot pâtissier muni d'un crochet, vous devez réduire la dose d'eau de 3300 g à 3100 g lors de la réalisation de la première pâte.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

DEUXIÈME PÂTE

DOLCE FORNO	4500g
beurre non salé 82% matière grasse - ramolli	2200g
jaunes d'œuf - À température ambiante	2300g
sucre en poudre	1000g
miel	250g
sel	100g
eau	1200g
PASTA ORO Orange Cesarin	300g
raisins secs	3500g
Orange confite en tranches	1250g
Citron confit en tranches	1250g
GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE	5500g

Le lendemain matin, la pâte sera légèrement bombée.
Ajoutez DOLCE FORNO à la première pâte et pétrissez pendant 5 à 10 minutes.
Ajoutez l'eau à l'étape suivante.
Mélangez le sucre, PASTA ORO ARANCIA, le sel, le miel et le jaune d'œuf.
Ajoutez le jaune d'œuf préalablement mélangé aux sucres et arômes (environ ½ kg à chaque fois).
Ajoutez le beurre ramolli progressivement en plusieurs fois (environ ½ kg à chaque fois) et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
À la fin, incorporez délicatement les raisins secs et les fruits confits.
Laissez reposer la pâte dans la chambre de fermentation à 28-30 °C pendant environ 1,30 heure, en la pliant toutes les 30 minutes.
Divisez la pâte en portions de la taille requise et roulez chaque portion en forme de boule.
Déplacez-les sur des planches ou des plateaux et laissez reposer pendant encore 10 minutes.
Les rouler à nouveau et les transférer dans les moules en papier spécifiques.
Placer dans la chambre de fermentation à 28-30°C avec une humidité relative d'environ 70 % pendant 4-5 heures, jusqu'à ce que le haut de la pâte soit à 1 cm du bord du moule. Si la chambre de fermentation est dépourvue d'humidificateur, recouvrez la pâte de film plastique.
N.B. Si vous souhaitez ajouter des arômes pour personnaliser vos produits, vous pouvez les incorporer à la deuxième pâte.

COMPOSITION FINALE

À la fin de la levée, laissez le panettone exposé à l'air pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme sur la surface.
Avec un petit couteau tranchant, faites deux coupes superficielles pour créer une croix (ces coupes ne doivent pas être profondes et sont nécessaires pour donner au produit final la forme typique et traditionnelle).
Incisez la pâte sous les 4 rabats tout en les rabattant et en les repliant, puis déposez une noisette de beurre et remettez les 4 rabats dans leur position initiale.
Cuire avec 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 vanne ouverte). Le temps peut varier en fonction du poids et du four utilisé, mais il est toujours recommandé d'atteindre une température à cœur de 92-94 °C.
Dès qu'ils sont retirés du four, les panettoni doivent être placés sur les crémaillères spécifiques et laissés refroidir à l'envers pendant 8 à 10 heures au moins avant d'être enveloppés dans des sacs Moplefan.