



PANETTONE ABRICOT ET CAMEL

👤 Advanced level

Délicieuse variante de la pâtisserie italienne classique.



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella
Pasticciere

PREMIÈRE PÂTE

DOLCE FORNO

eau
beurre non salé
jaunes d'œuf
sucre
levure

6500g
3000g
1000g
500g
300g
35g

Mettez DOLCE FORNO et les 2/3 de l'eau dans le robot. Lorsque le gluten est presque élastique, ajoutez lentement l'eau restante, puis le jaune d'œuf et le sucre, la levure et enfin le beurre. La température finale de la pâte doit être comprise entre 26 et 28 °C. Déposez la pâte dans un grand récipient ovale beurré et placez-le dans l'étuve à 20 °C pendant 12 à 14 heures. La pâte doit quadrupler son volume.

GANACHE

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO
purée d'abricot

1500g
1500g

Chauffer la purée d'abricot à 50 °C et émulsionner au mixeur le SINFONIA CAMEL ORO fondu. Laissez reposer à température ambiante pendant la nuit.

DEUXIÈME PÂTE

DOLCE FORNO

beurre non salé

jaunes d'œuf

purée d'abricot

sucre

miel

sel

Tuttafrutta Albicocca Cesarin

GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE

4500g

2000g

2000g

300g

950g

300g

100g

2000g

2000g

Le lendemain matin, la pâte doit être quadruplée et légèrement bombée.

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

- Une fois les ingrédients absorbés, ajoutez le sucre, le sel et une partie du jaune d'œuf.

- Ensuite, ajoutez le jaune d'œuf restant en deux fois.

- Créez séparément le mélange de beurre doux et de miel et incorporez-le dans la pâte en 4 fois.

- incorporez les gouttes dans le lait et l'abricot entier

- Placez la pâte à pointer dans une cellule de levage à 28-30 °C pendant 90 minutes.

- Divisez la pâte dans les tailles souhaitées (550 g pour 500 g de panettone et 1100 g pour 1000 g de panettone), puis roulez et placez sur des plateaux ou des planches de cuisson et laissez reposer encore 20 minutes à 28-30 °C.

- Rouler à nouveau et placer dans les moules en papier appropriés.

- Placez dans une cellule de levage à 28-30°C avec une humidité relative d'environ 60-70% 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 les pâtisseries recouvertes de film plastique.

TREMPAGE

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

120g

Faire fondre Coverdecor White à 50 degrés, ajouter

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO

280g

Sinfonia Caramel Oro et tremper le panettone

COMPOSITION FINALE

Une fois la levée terminée, laissez le panettone exposé à l'air pendant 20 à 25 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 faire à la surface du panettone ne doivent pas être trop profondes et sont nécessaires pour donner au produit fini sa forme caractéristique et traditionnelle).

- Incisez les quatre bords sous la croûte et insérez une petite noisette de beurre froid au centre du panettone.

- Cuire à 165-185°C pendant des temps variables en fonction du poids (environ 35-40 minutes pour 500 grammes de panettone, 50-60 minutes pour 1000 grammes de panettone), jusqu'à atteindre 93-94°C au cœur.

- À la sortie du four, tournez le panettone à l'envers, en utilisant les tourne-panettone prévus 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.