

PANETTONE CAFÉ NOISETTES

Advanced level

Panettone spécial de fin d'année présenté par Federico & Lars.



RICETTA CREATA DA:

Lars Vierhout

Pastry Chef

PREMIÈRE PÂTE

DOLCE FORNO	6500g
eau	2400g
sucre en poudre	500g
jaunes d'œuf	1600g
beurre non salé 82% matière grasse	2000g
levure	30g

Mélanger DOLCE FORNO, la levure et l'eau, pétrir pendant au moins 10 minutes.
Lorsque la pâte commence à se former, ajoutez le sucre et un peu de jaune d'œuf, puis ajoutez le jaune restant en plusieurs fois jusqu'à obtenir une structure lisse.
Terminez avec le beurre mou qui sera ajouté en 3 à 4 fois.
Vérifiez que la température de la pâte est comprise entre 26 et 28°C.
Placez la pâte dans un récipient et laissez-la dans une étuve à 22-24 °C pendant 12-14 heures avec 70-80% d'humidité.
La pâte est prête quand elle a atteint 4 fois son volume.

DEUXIÈME PÂTE

DOLCE FORNO	3500g
jaunes d'œuf	1250g
beurre non salé 82% matière grasse - pommade	1700g
sucre en poudre	700g
eau	800g
miel	350g
sel	110g
GRAINS DE NOISETTES	2000g
BOULES DE CHOCOLAT AU CAFÉ	3000g

Commencez à pétrir la première pâte avec le DOLCE FORNO et l'eau pendant 5 à 10 minutes.
Une fois les ingrédients combinés, ajoutez le sucre, le sel, le miel et une partie du jaune et continuez à pétrir. Ajoutez ensuite le jaune restant en 2 fois.
Commencez à ajouter le beurre mou en 4 fois, jusqu'à absorption complète.
Vérifier que la température de la pâte est de 26-28 °C.
Incorporez délicatement les inclusions.
Placez la pâte dans une étuve à 28-30 °C pendant 60-70 minutes.
Divisez la pâte en pièces de 1100 g, puis roulez-les et placez-les sur des plateaux ou des planches et laissez-la lever dans l'étuve pendant 20 minutes supplémentaires à 28-30 °C.
Roulez à nouveau et placez dans des moules en papier de 1 kg.
Mettez 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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COMPOSITION FINALE

Une fois complètement levé, laissez le panettone à température ambiante pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'une peau sèche se forme à la surface.
Avec un couteau tranchant, faites deux incisions superficielles formant une croix.
Cuire à 165-185°C pendant 50-60 minutes, jusqu'à atteindre 92-94°C au cœur.
Une fois sorti du four, tournez le panettone à l'envers, en utilisant les grilles pour panettone. Le panettone fraîchement cuit doit être laissé refroidir à l'envers pendant 8 à 10 heures avant d'être emballé dans des sacs moplefan.
Glacer le panettone avec les deux COVERDECORS, en créant un effet marbré.
Décorez avec des FÈVES DE CAFÉ et des FEUILLES MARBRÉES DOBLA.