

PANETTONE - RECETTE FACILE

Intermediate level

GRANDS PRODUITS LEVÉS

PREMIÈRE PÂTE

DOLCE FORNO	6500g
eau	3300g
beurre non salé 82% matière grasse - ramolli	1000g
sucre en poudre	200g
levure fraîche	80g

Pétrissez le DOLCE FORNO, le sucre, la levure et les 2/3 de la quantité d'eau indiquée dans la recette.
Lorsque la pâte commence à se former, versez progressivement le reste de l'eau en plusieurs fois et continuez de pétrir jusqu'à ce qu'elle soit homogène et lisse.
Enfin, ajoutez le beurre ramolli en 2 ou 3 fois.
Continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et sèche (environ 30 à 35 minutes).
Assurez-vous que la température de la pâte soit de 24 à 26 °C.
Laissez lever pendant 10 à 12 heures à une température de 20 à 22 °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 film plastique. Tissu.
La pâte va quadrupler de volume.
CONSEILS :
- Nous vous suggérons de prélever une portion de pâte de 250 g et de la placer dans un pichet d'1 L pour vérifier la vitesse de levée et vous assurer que le volume a bien quadruplé.
- Nous vous suggérons de commencer à pétrir à vitesse moyenne, puis, aux trois quarts du temps de pétrissage, de passer à vitesse normale et de terminer le pétrissage.

DEUXIÈME PÂTE

DOLCE FORNO	4500g
beurre non salé 82% matière grasse - ramolli	2000g
jaunes d'œuf - À température ambiante	2600-2700g
sucre en poudre	800g
sel	100g
raisins secs	3000g
Orange confite en tranches	1500g
Citron confit en tranches	500g

Le lendemain matin, la pâte doit être légèrement bombée.
Ajoutez DOLCE FORNO à la première pâte et pétrissez pendant 5 à 10 minutes.
Une fois le mélange homogène, ajoutez le sucre, le sel et 1 kg de jaunes d'œufs, puis pétrissez pendant environ 10 minutes.
Versez progressivement le reste des jaunes d'œufs en plusieurs fois et pétrissez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
Incorporez progressivement le beurre ramolli (environ 500 g à chaque fois) et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
Assurez-vous que la température de la pâte soit comprise entre 26 et 28 °C.
Enfin, incorporez délicatement les raisins secs et les fruits confits.
Laissez reposer la pâte dans une étuve à 30 °C pendant 45 à 50 minutes. minutes.
Divisez la pâte en portions de la taille souhaitée et façonnez chaque portion en boule.
Déposez les boules sur des planches ou des plateaux et laissez-les reposer 5 minutes.
Roulez-les à nouveau bien serrées et placez-les dans les moules en papier prévus à cet effet.
Placez les moules dans une étuve à 30 °C et à une humidité relative d'environ 70 % pendant environ 3 heures, jusqu'à ce que le dessus de la pâte soit presque au-dessus 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 les panettones à l'air libre pendant 10 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 170-190 °C, le temps de cuisson dépendant du poids (comptez environ 35-40 minutes pour des panettones de 500 g et 50-55 minutes pour ceux de 1 kg), jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 92-95 °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.