

PANETTONE FIGUES ET CHOCOLAT

Advanced level

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

PREMIÈRE PÂTE

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

Pétrir DOLCE FORNO, la levure et toute l'eau pendant 5-10 min.
Lorsque la pâte est ferme, ajoutez le sucre, puis progressivement les jaunes, continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et lisse.
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 dans une étuve pendant 12 à 14 heures à 22-24 °C avec 70 à 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.

GANACHE AU CHOCOLAT

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	1250g
CACAO EN POUDRE	125g
eau - en ébullition	1250g
miel	500g
sucre	500g
beurre non salé 82% matière grasse - pommade	1300g
sel	100g

Émulsionner tous les ingrédients ensemble à l'aide d'un robot
Couvrir d'un film plastique et laisser durcir, à température ambiante, pendant la nuit.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

DEUXIÈME PÂTE

DOLCE FORNO	3500g
jaunes d'œuf	900g
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	3000g
Fruits confits - figues hachées	2000g

Ajoutez DOLCE FORNO et de l'eau à la première pâte et pétrissez pendant 5 à 10 minutes.
Une fois le mélange homogène, commencez à ajouter le jaune d'œuf en 3 fois.
Ajoutez la ganache en 4 fois.
Terminez la pâte en ajoutant les inclusions.
Laissez reposer la pâte dans la chambre de fermentation à 28-30 °C pendant environ une heure.
Divisez la pâte en portions de 1100 g et roulez chaque portion en forme de boule.
Déplacez-la sur des planches ou des plateaux et laissez reposer dans l'étuve à 28-30 °C pendant encore 10 à 15 minutes.
Les rouler à nouveau et les transférer dans des moules en papier de 1 kg.
Placer dans la chambre de fermentation à 28-30°C avec une humidité relative d'environ 70-80% pendant 3-4 heures, jusqu'à ce que le haut de la pâte sorte presque du bord du moule (1 cm en dessous). Si la chambre de fermentation est dépourvue d'humidificateur, couvrez la pâte avec du film plastique.

COMPOSITION FINALE

Lorsque les panettones ont bien levé, laissez-les reposer à température ambiante pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme à leur surface.
Incisez la surface à l'aide d'un couteau pointu.
Faites cuire au four à 165-185 °C pendant 50 à 55 minutes, ou jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 92-95 °C.
Une fois cuits, suspendez-les la tête en bas sur une grille prévue à cet effet.
Laissez-les refroidir complètement pendant 8 à 10 heures.
Décorez avec COVERDECOR DARK CHOCOLATE et des COPEAUX DE CHOCOLAT NOIR DOBLA.