



# PANETTONE FIGUES ET CHOCOLAT

👤 Advanced level

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

## PREMIÈRE PÂTE

### DOLCE FORNO

eau  
sucre en poudre  
jaunes d'œuf  
beurre non salé 82% matière grasse -  
pommade  
levure

6500g  
2400g  
500g  
1600g  
2000g  
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%  
CACAO EN POUDRE  
eau - en ébullition  
miel  
sucre  
beurre non salé 82% matière grasse -  
pommade  
sel

1250g  
125g  
1250g  
500g  
500g  
1300g  
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.

## DEUXIÈME PÂTE

### DOLCE FORNO

jaunes d'œuf

MINUETTO FONDENTE SANTO

DOMINGO 75%

Fruits confits - figues hachées

3500g

900g

3000g

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.



Extraordinary  
made simple.