



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Panettone Tradizionale

Pré-repas du soir

Panettone Tradizionale	g. 1000
Eau	g. 450
beurre	g. 200
Jaune d'œuf	g. 100
Levure	g. 1

(total 1751 grammes)

Pétrir tous les ingrédients, à l'exception du beurre, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et sèche.

Incorporer ensuite le beurre mou et pétrir jusqu'à l'obtention d'une masse élastique (température de la pâte 28 °C).

Laisser lever la pâte à 27/30 °C pendant environ 10-12 heures, jusqu'à ce que la pâte ait quintuplé ; il est recommandé d'effectuer le test de levée en plaçant 300 g de pâte dans une cruche d'un litre ; n'utiliser la pâte que lorsque le produit levé sort de la cruche.

Pâte finale

Prémélange	g. 1751
Farine (340/360 W)	g. 300
Sucre	g. 300
Miel	g. 30
Arômes	comme souhaité
Jaune d'œuf	g. 150
Beurre	g. 200
Fruits et/ou fruits confits	g. 700

Pétrir le prémélange et la farine jusqu'à ce qu'ils soient bien formés ; ajouter successivement les autres ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Température finale 29/30 °C.

Laisser prendre pendant 45/60 minutes dans une cellule à 30 °C. Casser, tourner deux fois, mettre dans des ramequins.

Laisser lever en chambre de fermentation à 27/30 °C avec 70/80 % d'H.R. pendant

environ 5 heures.

Terminer et cuire comme d'habitude (jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 96 °C).