



Panettone Artigianale

avec Panettone Tradizionale

Ingrédients de la pré-pâte

	Levain NATUREL	Levain QUOTIDIEN
Panettone Artigianale	1000g	1000g
Eau (ou lait 500g)	450g	450g
Beurre	200g	200g
Jaune d'œuf cat. A	100g	100g
Levure	1g	25g
Total pâte	1751g	1775g

Ingrédients empâtement

	Levain NATUREL	Levain QUOTIDIEN
Pré-pâte	1751g	1775g
Farine (340/360 W)	300g	300g
Sucre	300g	300g
Miel	30g	30g
Arômes	q.b.	q.b.
Jaunes d'œufs	150g	150g
Beurre	200g	200g
Fruits et/ou fruits confits	700g	700g
Total pâte	3431g	3455g

Procédure de travail de la prè-pâte

Pétrir tous les ingrédients, à l'exception du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient lisses et secs. Incorporer ensuite le beurre mou et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit élastique (température de la pâte 28°C). Laisser lever en cellule à 27/30°C pendant environ 10 à 12 heures pour la LEVAIN NATURELLE et environ 2 heures pour la LEVAIN QUOTIDIEN, jusqu'à ce que la pâte ait quintuplé ; il est recommandé d'effectuer le TEST DE LEVITATION 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.

Procédure de travail de la empâtement

Pétrir la pâte et la farine jusqu'à ce qu'elles soient bien formées ; ajouter les autres ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Température finale 29/30 °C. Laisser durcir pendant 45 à 60 minutes en cellule à 30 °C. Casser, tourner deux fois, mettre dans des ramequins. Laisser lever en cellule à 27/30°C avec 70/80% d'H.R. pendant environ 5 heures pour la LEVAIN NATURELLE et 3 heures pour la LEVAIN QUOTIDIEN.

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

SIPRAL PADANA S.r.l. Via Enrico Mattei, 15 - 26010 Bagnolo Cremasco (CR)
+39 0373 648075 | vendite@sipral1953.it | www.sipral1953.it