

PANETTONE  
CLASSICO



## CALCULÉE POUR ENVIRON 24 KG DE PÂTE (24 PANETTONE)

Après avoir rafraîchi trois fois le levain, préparer la première pâte du soir.

### PÂTE DU SOIR

Sucre.....	1750 g
Eau à 30°C.....	1 L
Jaunes d'œufs.....	1250 g
Levain naturel.....	2000 g
Farine pour Panettone*.....	4000 g
Jaunes d'œufs.....	1250 g
Eau à 30°C.....	0,5 L
Beurre.....	2500 g

Dans une cuve de batteur, **mettre** le sucre, l'eau et une partie des jaunes d'œufs. **Laisser tourner** pendant quelques minutes, puis **ajouter** le levain naturel et la farine. Avant d'**ajouter** tout autre ingrédient, il est extrêmement important de **laisser** la pâte se lier pour permettre au réseau de gluten de se structurer. Une fois le réseau formé, **ajouter** les œufs et l'eau restante. Lorsque les liquides sont absorbés par la pâte, **ajouter** le beurre.

Tous les ingrédients doivent être **ajoutés** à la pâte à température ambiante afin d'éviter les chocs thermiques et de ne pas endommager les cellules des levures et bactéries lactiques présentes dans le levain. Une fois le pétrissage terminé, la pâte doit être lisse et compacte. Pour éviter que la pâte sèche et forme une croûte, la **badigeonner** de beurre avant de la mettre en chambre de fermentation à 26 °C maximum ou à température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait triplé de volume.

Au matin, la pâte doit avoir triplé de volume.

### PÂTE DU MATIN

Farine pour Panettone*.....	1500 g
Sucre.....	450 g
Miel.....	150 g
Jaunes d'œufs.....	750 g
Crème pâtissière**.....	500 g
Beurre.....	500 g
Beurre liquide clarifié.....	250 g
Sel.....	120 g
Pâte de gousses de vanille <b>NOROHY</b> .....	40 g

Oranges confites.....	3000 g
Cédrat confit.....	2000 g
Raisins secs.....	1000 g

\*cette recette utilise des farines Molino Quaglia Petra.

Une fois prête, **mettre** la pâte du soir dans la cuve du batteur et **préparer** la pâte du matin. **Ajouter** la farine à la pâte du soir et attendre que le réseau de gluten se structure.

La pâte doit être bien formée, autrement elle ne sera pas élastique. **Ajouter** les jaunes d'œufs et la crème, puis attendre qu'ils soient bien incorporés. Ensuite, **ajouter** le sucre et le miel et enfin le beurre, le beurre liquide, le sel et la vanille. Lorsque la pâte a absorbé tout le beurre, **ajouter** les fruits confits.

**Placer** ensuite la pâte dans un bac et la **laisser reposer** pendant environ 1 heure. Lorsque la phase de pointage est terminée, **former** des Panettone selon le poids souhaité puis bouler la pâte (technique de la « pirlatura »).

**Mettre** les Panettone en moules et les laisser lever à 30 °C pendant environ 4 à 5 heures, ou à température ambiante le temps nécessaire.

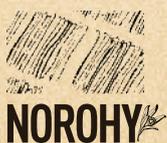
**Enfourner** pour une première cuisson très douce à 150 °C pendant 10 minutes afin que les Panettone gonflent. **Terminer** la cuisson à 170 °C sans laisser la température au cœur du panettone dépasser 92°C. Dès que la cuisson est terminée, **retourner** les Panettone. Le réseau de gluten étant instable, les Panettone risqueraient de perdre leur volume. Cette technique permet de refroidir le réseau de gluten et de le rigidifier.

Les Panettone froids doivent être conservés dans des sacs adaptés dans les 12 heures pour éviter qu'ils ne sèchent au contact de l'air.

\*\*Crème pâtissière :

Jaune d'œufs.....	75 g
Sucre semoule.....	87,5 g
Fécule de pomme de terre.....	75 g
Lait entier UHT.....	250 g
Crème UHT 35%.....	50 g
Gousse de vanille bio Madagascar <b>NOROHY</b> .....	2 g

Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :  
Rolando et Francesca Morandin

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.

Crédit photographique :  
Studio des fleurs