



PANETTONE

PRÉPARATION POUR PANETTONE



les + produits :

- Préparation idéale pour la réalisation de panettones mais aussi de diverses autres spécialités de viennoiseries italiennes.
- La régularité du produit après cuisson est imposante dans son moule traditionnel.
- PANETTONE est à base de levain naturel.

Ref. 4095

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio



Idée recette :

PANETTONE RAISINS / ORANGES CONFITES

PANETTONE	1000 g
Eau	350 g
Sel	6 g
Sucre	50 g
Levure	40 g
Jaunes d'œufs DISGROUP	170 g
Beurre DISGROUP.....	250 g
Raisins secs DISGROUP.....	300 g
Cubes d'écorces d'oranges confites DISGROUP ..	150 g

Pétrir en 1ère vitesse la préparation **PANETTONE**, le sel, le sucre, la levure, les jaunes et la moitié de l'eau. Rajouter le restant de l'eau progressivement jusqu'à ce que la pâte se forme, puis pétrir en 2ème vitesse afin que la pâte se décolle des parois de la cuve. Incorporer le beurre lorsque la pâte est bien lisse, mélanger en 1ère vitesse les raisins et les cubes d'écorces d'oranges. Laisser pointer 1 heure en cuve et rabattre avant de peser des pâtons de 300 et 500 g. Bouler dans les moules si caractéristiques aux panettones et laisser pousser jusqu'en haut du moule. Laisser croûter un quart d'heure, lamer en croix avant de badigeonner au pinceau de beurre fondu. Cuire à 180°C pendant 20 minutes puis ramener à 150°C durant 10 à 15 minutes.

Retrouvez la préparation **PANETTONE** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- Le panettone aux Fruits Confits
- Le panettone aux Pralines
- Le panettone aux Noisettes
- Le panettone au Chocolat
- Les tartes Fougasse etc ...



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr