



LE PANETTONE AUX FRUITS CONFITS

Recette pour
10 Panettones de 700 g

Composition :

- Mix Panettone IRCA
- Mix fruits confits panettone extra
- Macaronade

LES PRODUITS DE LA RECETTE



Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



PANETTONE AUX FRUITS CONFITS

- 3 kg de Mix Panettone IRCA
- 1 L d'eau (tempérée à 28°C)
- 510 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 150 g de sucre
- 18 g de sel
- 90 g de levure DISGROUP
- 750 g de beurre
- 1500 g de Mix fruits confits panettone extra

MACARONADE

- 200 g d'amandes en poudre naturelle DISGROUP
- 360 g de sucre glace
- 100 g de fécule de maïs
- 100 g de Farine T45 DISGROUP
- 240 g de blancs d'œufs Le Succès DISGROUP
- 10 g de vanille bourbon Madagascar DISGROUP
- QS d'amandes entières
- QS de sucre casson

Mélanger à sec, la poudre d'amandes, le sucre glace, la fécule, la farine. Ajouter les blancs d'œufs puis la vanille.

MÉTHODE DE FABRICATION

Pétrir le mix panettone avec les jaunes, le sucre, le sel, la levure et les $\frac{3}{4}$ de l'eau. Lorsque la pâte se forme, bassiner avec le restant de l'eau. Pétrir jusqu'au décollement de la pâte des parois de la cuve du batteur. Ajouter le beurre pour finir le pétrissage. Mélanger les fruits.

Donner 1 heure de pointage à 28-30°C. Faire un rabat puis 30 mn de pointage à nouveau.

Peser à 700 g, puis bouler en prenant soin de ne pas trop fariner pour ne pas former de bulle d'air au centre des panettones. Déposer dans les moules (Ø 15,3 cm - hauteur 11 cm).

Apprêt : 3 heures de pousse à 30°C. Sortir un quart d'heure pour former un léger croûtage.

Étaler au centre la macaronnade puis parsemer d'amandes, de sucre casson avant de saupoudrer de sucre glace.

Cuisson : 10 mn à 170°C puis 35-40 mn à 160°C.

Pour le ressuage, embrocher les Panettones et les retourner afin qu'ils refroidissent sans se déformer, minimum 8 heures. Emballer dans des sachets adaptés.


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



LE PANETTONE AUX PRALINES ROSES

Recette pour
10 Panettones de 700 g

Composition :

- Mix Panettone IRCA
- Brisures de pralines roses
- Macaronade

LES PRODUITS DE LA RECETTE



Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



PANETTONE AUX PRALINES

- 3 kg de Mix Panettone IRCA
- 1 L d'eau (tempérée à 28°C)
- 510 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 150 g de sucre
- 18 g de sel
- 90 g de levure DISGROUP
- 750 g de beurre
- 900 g de pralines roses concassées

MACARONADE

- 200 g d'amandes en poudre naturelle DISGROUP
- 360 g de sucre glace
- 100 g de fécule de maïs
- 100 g de Farine T45 DISGROUP
- 240 g de blancs d'œufs Le Succès DISGROUP
- 10 g de vanille bourbon Madagascar DISGROUP
- QS de brisures de pralines roses
- QS de sucre casson

Mélanger à sec, la poudre d'amandes, le sucre glace, la fécule, la farine. Ajouter les blancs d'œufs puis la vanille.

MÉTHODE DE FABRICATION

Pétrir le mix panettone avec les jaunes, le sucre, le sel, la levure et les $\frac{3}{4}$ de l'eau. Lorsque la pâte se forme, bassiner avec le restant de l'eau. Pétrir jusqu'au décollement de la pâte des parois de la cuve du batteur. Ajouter le beurre pour finir le pétrissage. Mélanger les pralines. Donner 1 heure de pointage à 28-30°C. Faire un rabat puis 30 mn de pointage à nouveau.

Peser à 700 g, puis bouler en prenant soin de ne pas trop fariner pour ne pas former de bulle d'air au centre des panettones. Déposer dans les moules (Ø 15,3 cm - hauteur 11 cm).

Apprêt : 3 heures de pousse à 30°C. Sortir un quart d'heure pour former un léger croûtage.

Étaler au centre la macaronnade puis parsemer de pralines concassées, de sucre casson avant de saupoudrer de sucre glace.

Cuisson : 10 mn à 170°C puis 35-40 mn à 160°C.

Pour le ressuage, embrocher les Panettones et les retourner afin qu'ils refroidissent sans se déformer, minimum 8 heures. Emballer dans des sachets adaptés.


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



LE PANETTONE AUX NOISETTES

Recette pour
18 Panettones de 500 g

Composition :

- Mix Panettone IRCA
- Noisettes entières et concassées
- Macaronade

LES PRODUITS DE LA RECETTE



Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



PANETTONE AUX NOISETTES

- 2,5 kg de Mix Panettone IRCA
- 1,25 L d'eau (tempérée à 28°C)
- 500 g de beurre
- 30 g de levure DISGROUP

- 1 kg de Mix Panettone IRCA
- 900 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 100 g de sucre
- 250 g de miel
- 30 g de sel
- 600 g de pâte de noisettes IRCA
- 20 g de levure DISGROUP
- 200 g de beurre
- 850 g de chunks chocolat au lait
- 350 g de chunks chocolat noir
- 420 g de noisettes torréfiées IRCA concassées

MACARONADE

- 300 g de noisettes en poudre naturelle DISGROUP
- 540 g de sucre glace
- 150 g de fécule de maïs
- 150 g de Farine T45 DISGROUP
- 360 g de blancs d'œufs Le Succès DISGROUP
- 15 g de vanille bourbon Madagascar DISGROUP
- QS de noisettes entières brutes
- QS de sucre casson

Mélanger à sec, la poudre de noisettes, le sucre glace, la fécule, la farine. Ajouter les blancs d'œufs puis la vanille.

MÉTHODE DE FABRICATION

Pétrir la première partie de panettone avec l'eau, la levure et le beurre. Vérifier que la pâte soit à 28°C. Laisser pointer en étuve 1 heure à 28-30°C. Dans ce levain ajouter le restant de mix panettone, les jaunes, le sucre, l'eau, le miel, le sel, la pâte de noisette, la levure et le beurre. Pétrir jusqu'au décollement de la pâte des parois de la cuve du batteur. Mélanger les noisettes légèrement concassées et les chunks (Attention à ne pas trop pétrir pour ne pas réchauffer les chunks qui coloreraient la pâte).

Donner 1 heure de pointage à 28-30°C. Faire un rabat puis 30 mn de pointage à nouveau. Peser à 500 g, puis bouler en prenant soin de ne pas trop fariner pour ne pas former de bulle d'air au centre des panettones. Déposer dans les moules (Ø 13 cm - hauteur 9 cm).

Apprêt : 3 heures de pousse à 30°C. Sortir un quart d'heure pour former un léger croûtage. Étaler au centre la macaronnade puis parsemer de noisettes, de sucre casson avant de saupoudrer de sucre glace.

Cuisson : 10 mn à 170°C puis 25 mn à 160°C.

Pour le ressuage, embrocher les Panettones et les retourner afin qu'ils refroidissent sans se déformer, minimum 12 heures. Emballer dans des sachets adaptés.


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



LE PANETTONE AU CHOCOLAT

Recette pour 15
Panettones de 500 g

Composition :

- Mix Panettone IRCA
- Cacao et chunks de chocolat
- Macaronade

LES PRODUITS DE LA RECETTE



Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



PANETTONE AU CHOCOLAT

- 2 kg de Mix Panettone IRCA
- 1 L d'eau (tempérée à 28°C)
- 500 g de beurre
- 30 g de levure DISGROUP

- 650 g de couverture noire Sinfonia 76% IRCA
- 180 g de sucre

- 1 kg de Mix Panettone IRCA
- 25 g de sel
- 780 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 20 g de levure DISGROUP
- 350 g de beurre
- 380 g de cubes d'écorces d'oranges
- 650 g de chunks chocolat noir

MACARONADE

- 200 g d'amandes en poudre naturelle DISGROUP
- 360 g de sucre glace
- 100 g de fécule de maïs
- 100 g de Farine T45 DISGROUP
- 240 g de blancs d'œufs Le Succès DISGROUP
- 10 g de vanille bourbon Madagascar DISGROUP
- QS de bâtonnets d'amandes DISGROUP
- QS de chunks chocolat noir
- QS de sucre casson
- QS de cacao en poudre
- QS de sucre glace

Mélanger à sec, la poudre d'amandes, le sucre glace, la fécule, la farine. Ajouter les blancs d'œufs puis la vanille.

MÉTHODE DE FABRICATION

Pétrir la première partie de panettone avec l'eau, la levure et le beurre. Vérifier que la pâte soit à 28°C. Laisser pointer en étuve 1 heure à 28-30°C. Mélanger la couverture chaude (32-35°C) et le sucre avec ce levain. Ajouter le restant de mix panettone, les jaunes, la levure, le sel et le beurre. Pétrir jusqu'au décollement de la pâte des parois de la cuve du batteur. Ajouter les écorces d'oranges et les chunks (Attention à ne pas trop pétrir pour ne pas réchauffer les chunks qui coloreraient la pâte). Donner 1 heure de pointage à 28-30°C. Faire un rabat puis 30 mn de pointage à nouveau. Peser à 500 g, puis bouler en prenant soin de ne pas trop fariner pour ne pas former de bulle d'air au centre des panettones. Déposer dans les moules (moules manqués 155x166x55 mm). Apprêt : 3 heures de pousse à 30°C. Sortir un quart d'heure pour former un léger croûtage. Étaler au centre la macaronnade puis parsemer de bâtonnets d'amandes, de chunks, de sucre casson avant de saupoudrer de cacao en poudre et de sucre glace. Cuisson : 10 mn à 170°C puis 35-40 mn à 160°C. Pour le ressuage, embrocher les Panettones et les retourner afin qu'ils refroidissent sans se déformer, minimum 12 heures. Emballer dans des sachets adaptés.


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »