

Préparation de vos Panettones

Kit complet 42 Panettones de 500g ou 28 de 750g



Sac prêt à l'emploi
42 Panettones de 500g
ou 28 Panettones de 750g



Kit complet :
ingrédients + Moules
+ sachets + attaches



Fruits confits
haut de gamme
et moelleux Corsiglia



Pousse rapide
5h ou 9h
selon la recette

Les points forts

- Préparation en seulement 55 min.
- Préparez un Panettone entre 5h et 9h de pousse (selon la recette)
- Préparation artisanale en 1 seule pétrie
- Mélange farineux avec ingrédients incorporés
- Sans arôme et sans conservateur

Recette de Base (9h) Corsiglia

Recette pour 28 Panettones de 750g ou 42 de 500g :

Farine Panettone	10 kg
Eau	3,5 L
Levure	500 g
Beurre	2,5 kg
Kit fruits confits Corsiglia	5 kg

1. Mélanger la préparation Panettone et l'eau en pétrissage spirale : 6 minutes en 1^{ère} vitesse / 10 minutes en 2^{ème} vitesse. Lorsque la masse est homogène, ajouter la levure et incorporer le beurre froid coupé en cubes en 1^{ère} vitesse, et pétrir 8/10 minutes en 2^{ème} vitesse.
2. Une fois que la pâte a pris du corps, incorporez les inclusions de fruits confits, ou autre inclusion en 1^{ère} vitesse.
3. Laisser reposer la pâte en masse : 20 à 30 minutes à 26-28°C (pointage).
4. Détailler des pâtons de **500g ou 750g par moule**.
5. Bouler et façonner en boule relativement serrée.
6. Déposer dans les moules (dorure facultative).
7. Faire pousser les Panettones **9h en chambre de pousse à 25-27°C**.

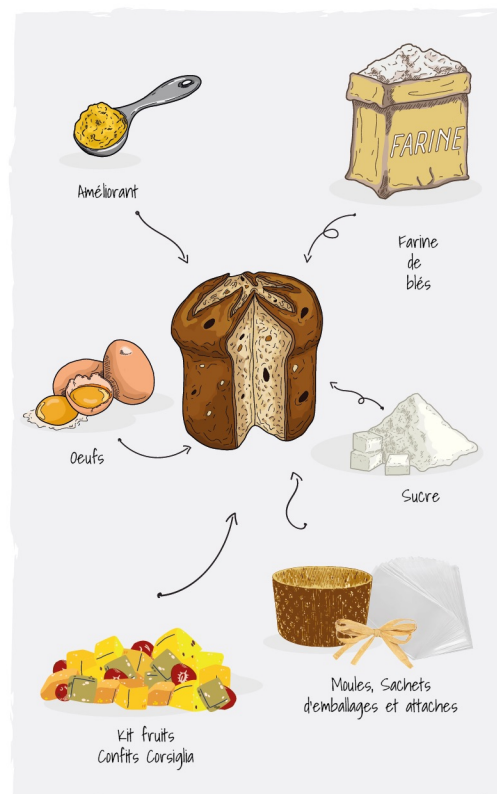
Recette rapide (5h) Par Florian Grad

Recette pour 28 Panettones de 750g ou 42 de 500g :

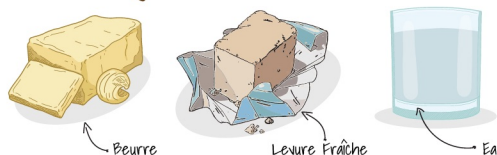
Farine Panettone	10 kg
Eau	4 L
Levure	500 g
Beurre	2,5 kg
Jaunes d'œuf	360 g
Kit fruits confits Corsiglia	5 kg

1. Mélanger la préparation Panettone l'eau et les jaunes d'œuf en pétrissage spirale : 6 minutes en 1^{ère} vitesse / 10 minutes en 2^{ème} vitesse. Lorsque la masse est homogène, ajouter la levure et incorporer le beurre froid coupé en cubes en 1^{ère} vitesse et pétrir 8/10 minutes en 2^{ème} vitesse.
2. Une fois que la pâte a pris du corps, incorporez les inclusions de fruits confits, ou autre inclusion en 1^{ère} vitesse.
3. Laisser reposer la pâte en masse : 120 minutes à 26-28°C (pointage).
4. Détailler des pâtons de **500g ou 750g par moule**.
5. Bouler deux fois et façonner en boule relativement serrée.
6. Déposer dans les moules (dorure facultative).
7. Faire pousser les Panettones **5h en chambre de pousse à 26°C**.

Kit complet



➔ Ajoutez seulement



Suivez chaque étape de la recette en vidéo
Par notre démonstrateur Florian Grad



8. Pour une meilleure conservation et un meilleur goût, ajouter une macaronade avant d'enfourner :
Poudre d'amande 180 g
Sucre glace 360 g
Blancs d'œufs 200 g
9. Cuisson : Four ventilé : **35 à 40 minutes à 160°C** / Four à sole : **40 minutes à 150°C** (en fonction du poids des Panettones).